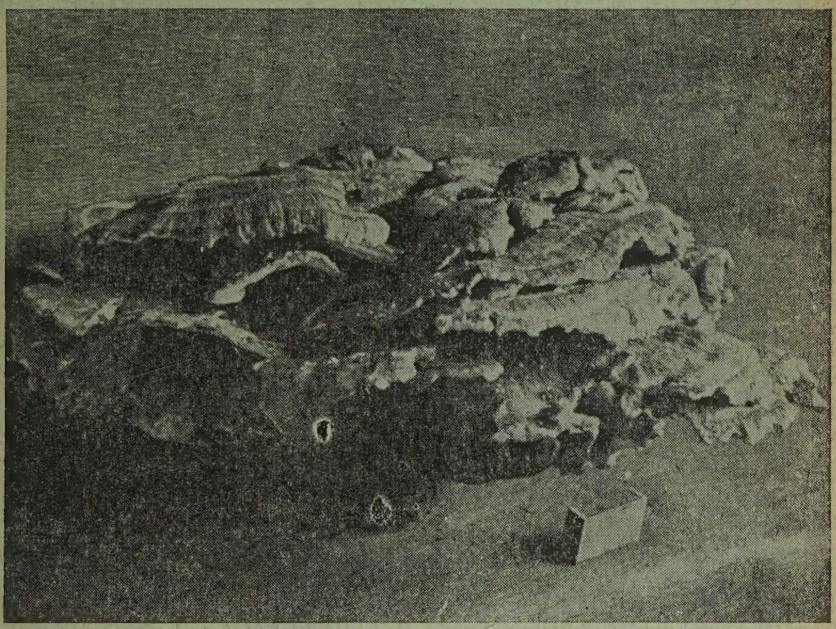
Ročník XXX. (1953) Sešit 1.—2. Číslo 1.—4.

ČASOPIS ČS. HOUBAŘŮ (ČČSH)

Mykologický sborník

ACTA SOCIETATIS MYCOLOGICAE ČECHOSLOVENICAE



Choroš obrovský — Polyporus giganteus Fr., který byl vystaven a fotografován na výstavě hub v Duchcově, uspořádané naším spolupracovníkem, s. Jos. Kavkou.

Z OBSAHU: Ministr Marek Šmida: Dobrý hospodář počítá i s houbami. Mg. Ing. Bukowski (Varšava): Bílá hniloba žampionů. Prof. Obenberger: Brouci a houby. Ant. Kabele: Sovětská encyklopedie o houbách. B. P. Vasilkov (Moskva): Tři hřiby. A. K. Minčev (Sofia): Mykologie v Bulharsku. Július Murgaš (Prievidza): Využitie hub ako bielkovinného krmiva. Igor Fábry (Bratislava): Am. junquillea mierne jedovatá. R. Kovanda: Much. zelená otravuje smrtelně i drůbež. RNDr Tvrdoň: Mykologie kvasná. Dr Hlaváček: Přehled žampionů. Ing. Smotlacha: Nový strojek na krájení hub. Dr Vávra: Smotl. vědecká škola. Dr Pecánek: Gigantické plodnice. Balcar: Jak roste kotrč. Novák: Houby Slovenska. Jedlost čechratky. Smotlacha: Houby, dar přírody. Pesterce. Nová pozorování. Nejvýživnější jsou hníky. Prof. Baudyš: Jedovatost hub. Srb: Z ruské literatury. Pešek: Houby na Rokycansku. Peterka: Růst hub r. 1952. Dvořák: Ucháč obrovský. Spálený: Ryzec ryšavý. Beneš: Houby na ulici. Růžička: Přehlídka konserv. hub. Chmelík: Kodex. Chytil: Sušení hub. Matoušek: Kovář. Nepokoj: Nakládání hub do octa. Kmochová: Recepty. Kutman: Lahůdky z hub. S. Volfová-Vlková: Další recepty. Dr Rejha: Zkusili much. červenou. Hřebík: Zastávám se čechratky. Voráček: Šupinovka kostrbatá. Vostrčil: Uštknutí zmije. Jánský: Námel. Klouček: Moudrost lidová. Dr Protivenský: Bělka. J. Miškovský: Osmdesátiny prof. Němce. Klouda: Vrchlický a houby. Dále Ing. Orloš, Vodička, Zd. Moravec, Bubla, Neumann, Cejnar, Štěch, Šmolík, Řehounek, Ing. Rimpl, Javůrek, Demel, Šíbl, Hollegcha, Bulíř, Krejčí, Schůt, Dr Držkovic, Šolc, Kola, Vlasák, Valoušek, Pilný, Čábera, Dr Hanuš, doc. Ryska, Jan Poláček, A. Honz, Dr Vurm, atd., atd.

Vědecký a odborný list, orgán Čs. mykologické společnosti (ČMS), Mykologického ústavu (MÚ), Střediska pro prakt. mykologii • Vydává Čs. mykologická společnost • Založil (r. 1919) a řídí dr. Fr. Smotlacha s redakční radou a kruhem spolupracovníků

Plán program a přehled činnosti Čs. mykol. společnosti (ČMS), Mykol. ústavu (MÚ) čili střediska pro prakt. mykologii v Praze za pomoci „Mykol. sborníku (Čas. čs. houbařů) v r. 1953 a v budoucnu. (Začátky naší činnosti [hub] Sm. první přednášky a výstavy od r. 1907).

A. Činnost základně a socialisticky budovatelská:

1. **Budování vědy mykologické, základní** (theoretické) i užité (praktické), všeobecné i speciální. Výzkum hub a věd. činnost v širším slova smyslu. Prostředky: a) **Studium:** Knihovna, časopisy, mikroskopy. b) **Výzkum:** Hubná flora místní, celé ČSR. Podstata a život hub. Život hub. Houby parasitické, saprofytické a symbiotické. Houby prospívající a škodící. Houby a les. Biotopy hub. Houby jedlé a jedovaté. Klasifikace a využití hub. Otravy houbami. Biologie a sociologie lesa a hub. Plodiny lesa. Nižší houby. atd. c) **Pokusy:** Jedlosti, prům. zpracování, pěstování. Biologické spojení hub. Máme pokusnou zahradu a lesík v Hradci Kr. d) Máme soubor zkoumaných mykol. oblastí. **(Ústř. myk. zahrada.)** e) Navrhujeme zařídit **mykol. zahradu** na způsob botanické.

2. **Publikace myk. vědy:** Myk. sborník, XXX. ročník. Smotlachovy Atlasy: Chystáme III. vyd. Sm. prací: „Houby v kuchyni", „Otravy houbami", „Přehled hub", „Houby hřibovité" atd. Chystáme krátké publikace ústavní a „Ročenku".

3. **Popularisace vědy:** a) **Přednášky:** Škola, kursy, Máme v Praze každé pondělí (od r. 1909) a úterý (od r. 1943) večer přednášky. Školu od ledna 1953 v úterý. Na Kladně od ledna 1953 v pátek. Atd. b) **Výstavy** (výstavky) konáme od r. 1907. Pražská (v září v technice) je první nejstarší a nejobsáhlejší a nejvíce navštívená na světě. c) **Vycházky a exkurse.** Konají se od r. 1909. V posl. letech každou neděli. Exkurse vědecké po celý rok. d) **Svět. obrazy, diafilmy a filmy.** Pracujeme na diafilmu hub pro školy. Náměty na poučné filmy jsou připraveny. e) **Smotl. Atlasy:** Jsou to publikace vědecké a při tom popularisační. f) **Ústřední bezplatná houbařská poradna** je činna od r. 1909.

4. **Časopis čs. houbařů (Myk. sborník) koná službu publikační, popularisační, informační a organisační.** Založen Sm. 1919. Je vědecký a zároveň lidu přístupný. Koná službu popularisační ve směru mykologie základní i praktické.

5. Také zdokonalení trhu na houby je nutné. Popularisace a školení svrchu uvedené je i sem určeno. Kdysi byly otravy houbami z trhu vyloučeny, sbírali je staří znalci. Dnes jsou časté. Proto školení je nutné.

6. **Kuchyně, spíže.** Dříve byly houby připravovány na málo způsobů, dnes na mnoho. I to je naše práce. Snažíme se, aby houby byly více využity i jako součást biologické stravy.

7. **Činnost poradenská** je velmi důležitá pro sběr a využití hub a pro ochranu před otravou. ČMS, MÚ (Sm.) založily r. 1909 první bezp. poradnu u nás i na světě. Dnes je ústřední. Pracuje celý rok, hlavně v létě. Od začátku určila přes 120.000 donášek (zásilek) z celé ČSR (na 4000 ročně). Pokračování B, C, D, F příště.

Hlavní pracovní odbory ČMS, MÚ a MSb. jsou:

1. **Vědecký,** má na 100 členů (referentů) se členy čestnými a kandidáty na 200. Pomáhá budovat vědu mykol., theoretickou i praktickou. Členy mykol. věd. odboru jsou i význační pracovníci ostatních odborů. K věd. odboru patří i odbor lékařský (asi 50 členů). Celkem patří věd. odboru na 300 referentů. Výbor jeho má 50 členů, užší výbor 20. Ústředí (P. III, Karmel. 14) hledá užší spolupracovníky (i na pomoc v ústavu). Hlaste se!

2. **Výzkumný,** čítající na 2000 členů, většinou referentů. Pracují ve všech odborech praktické i theoretické mykologie v celé ČSR. Mají své mykol. výzkumné oblasti, buď větší (místní či krajové) nebo jen menší, ale za to důkladně zkoumané („mykologické zahrady"). Mnozí se zabývají určitými otázkami z praktického využití hub z jejich chemie, farmakologie, toxikologie atd. Jiní zkoumají své rody a čeledě hub, jako houby hřibovité, holubinky, ryžce, čirůvky atd. Sem patří i odbor pro myk. pokusnou a bot. myk. zahradu. Máme i velký **odbor mičurinský.**

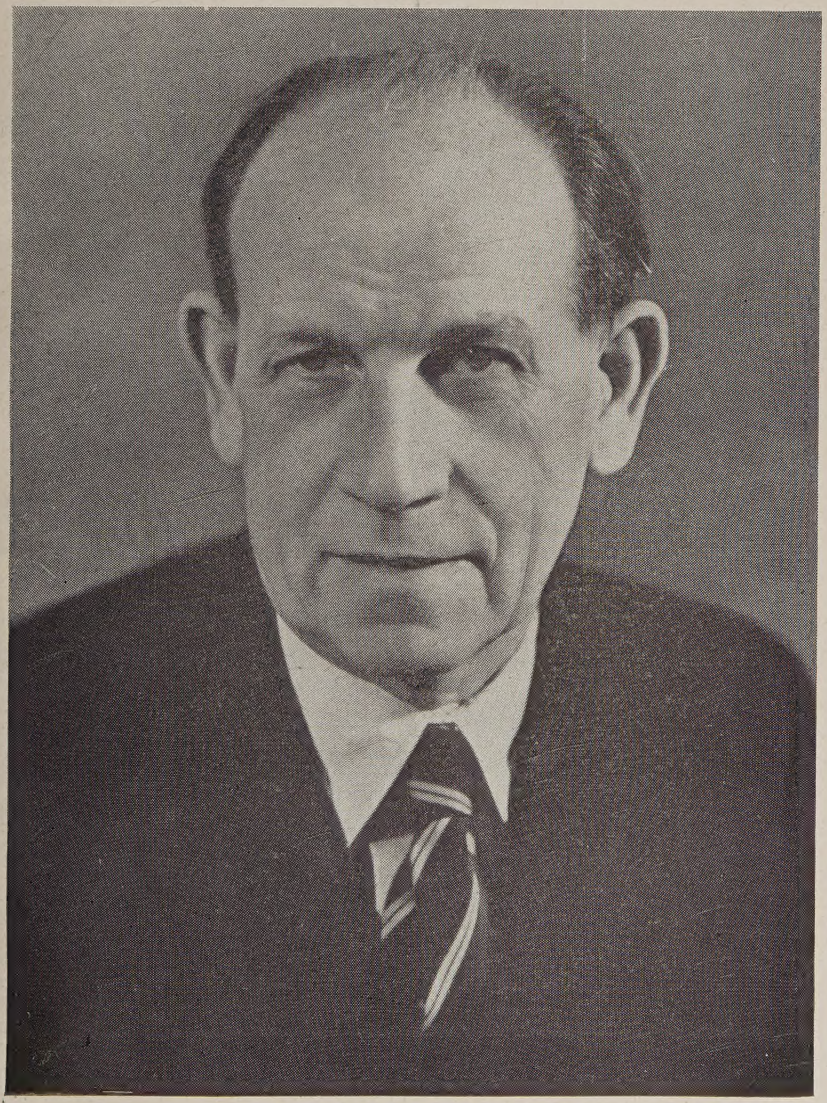
3. **Sběrový čili praktický,** snaží se bohatství hub v lesích plně využít. Sem směřují také jeho pododbory, průmyslový, obchodní, kuchyňský (receptový) atd. Celkem čítá sběrový odb. přes 2000 pracovníků.

4. **Umělecký.** Krása a tajemnost hub nevede jen k vědě a k výzkumu, vede k umění. Odtud máme tolik vynikajících malířů, fotografů, kreslířů, modelářů našich hub v našem odboru uměleckém, který čítá 45 členů a obsahuje i umělce z jiných oblastí. Dnes voláme zvláště fotografy, neboť potřebujeme obrázky pro časopis a ročenku. Posílejte nám je! Pomozte nám v diapositivech. Děkujeme s. Kabrtovi(

5. **Organisační, výstavní, přednáškový, vycházkový a pro mládež** znamenají velkou činnost. Pomáhají při popularisaci. Sem patří odbor pro styky s SSSR, Polskem, Bulharskem atd. Odbor přednáškový je ve spojení s Čs. společností pro šíření pol. a věd nauk Výstavní odbor uspořádá v r. 1953 velké výstavy hub v Praze, v Hradci atd.

6. **Redakční, publikační,** jsou úspěšně činny při Myk. sborníku, kde je přes 300 spolupracovníků. Ti jsou členy red. kruhu. I ostatní publikace ústavu — chystá se Ročenka — jsou pořizovány za pomoci kolektivu spolupracovníků. Smotlacha jmenoval jich v I. vyd. Atlasu přes 1000. Je to příklad kolektivní socialistické práce.

President Klement Gottwald * 23. XI. 1896 † 14. III. 1953



President Antonín Zápotocký, zvolen 21. III. 1953

Marek Smida, ministr st. statků:

Dobrý hospodář počítá i s houbami

Být dobrým hospodářem a budovatelem socialistické společnosti, takovým jak nás učí soudruh president Antonín Zápotocký, znamená využívat všech prostředků a každé možnosti, které vedou ke zvyšování výrobnosti, k šetření prostředky i penězi, k snižování vlastních nákladů. Sovětští socialističtí budovatelé komunismu nám v tomto směru musí být vzorem v rozvíjení iniciativy každého jedince při každé práci. Jsou nám vzorem nadšeného budovatelského úsilí pracovníků, hledajících stále nové cesty k využívání všech darů přírody, kterou podřizují vůli člověka, za stálého zvyšování životní i kulturní úrovně všech pracujících.

Sovětští lidé dovedou při své práci správně myslet. I tomu se musíme u nás učit, chceme-li, a to chceme, zkrátit cestu k vybudování socialismu v naší krásné vlasti. Dá to kus práce, než se všichni převychováme z kapitalistického myšlení, než se naučíme dívat se na vše ne s úzce osobního hlediska, avšak s hlediska prospěchu všech, prospěchu celého národa a státu.

Když se tak rozhlédneme kolem sebe a zamyslíme se, co bychom mohli všechno udělat, co využít, abychom stále zlepšovali naše národní hospodářství, poznáváme, že ještě mnoho chybí vykonat.

Jedním z takových příkladů, kde jsme se dosud neprojevili jako dobří hospodáři, kde necháváme nevyužité velké národohospodářské hodnoty, je zužitkování toho, co nám volně roste v lese, na lukách, v polích i v sadech, to je bohatství hub. Za příznivých let jich je všude plno.

Od mládí sledoval jsem toto veliké přírodní bohatství v lesích. Chodil jsem na houby, které jsou od dávných dob důležitou součástí české i slovenské kuchyně. Houby nejsou malou hodnotou, která nám naroste nejen v lesích, kde je jich nejvíce, ale také na polích, lukách i v sadech. Zejména na Slovensku se jich v posledních letech mnoho sbírá a to pro průmysl i na vývoz.

Lesní houby jsou houbami především lesních pracovníků. Avšak na polích a lukách rolníků narůstají na příklad špičky obecné. — A zahradníci? Kromě hub, které rostou v sadech jako na polích, pěstují houby ve velkém. Vzpomeňme na žampiony, jejichž pěstování podporujeme nejen ve městech, nýbrž i na státních statcích a v JZD. Při správném vedení je to výnosné a přitom velmi prospěšné zpestření stolu našich pracujících.

Druhou takovou, dnes »průmyslovou« houbou je námel. Je to houba, která přináší po svém zpracování zdraví našim pracujícím, a zároveň i pěkné hospodářské výsledky rolníkům v JZD i pracovníkům na státních statcích.

Pěstování hub se otevírá velká budoucnost. Moderní hospodář nepočítá s houbami jen jako se stravou a pochutinou pro člověka, nýbrž i jako s krmivem pro hospodářská zvířata, t. j. pro vepře, drůbež atd. Pro ně potřebujeme hodnotné krmivo, chceme-li splnit úkol, daný našemu zemědělství stranou a vládou, neustále zvyšovat užitkovost hospodářských zvířat. Zde se našim mykologickým pokusníkům z Mykologického ústavu, Čs. mykologické společnosti a pracovníkům z Mykologického sborníku naskýtá velká příležitost v založení a rozvíjení akce: »Sbírejme a pěstujme houby i pro domácí zvířata!«

Je nutno vysoko hodnotit skutečnost, že výzkumníci z Mykol. ústavu a z Mykol. sborníku na příklad zjistili, že naše velké houby, zvláště houby, které nejvíc sbíráme k jídlu, jsou většinou houbami symbiotickými se stromy, zvláště lesními, nebo s trávou na pastvině a louce. Zde se můžeme poučit, jak pravdivé jsou zákony, které nám umožnil poznat dialektický materialismus, jak důležité je dobře poznat souvislost v přírodě.

Tak i houba souvisí s prostředím. Podporuje svůj strom v lese a svou trávu na louce i pastvině. Strom i tráva zase naopak má své houby. Je to úzké spojení. Avšak jiné houby pracují opět na odstranění starých stromů,

které často symbiotické houby svou podporou přivedly k mohutnému růstu. To se děje zejména tehdy, když stromy v lese nebo v sadě hynou. Houby, na příklad choroše, pak tyto odumírající stromy a jejich odumřelé zbytky postupně odstraňují, při uplatnění mikroorganismů. Až se vše proměnění opět v humus a prsť, v základnu nového života nejrůznějších rostlin — nových stromů. Tento dialektický koloběh vysvětluje našim hospodářům i význam hub jako součásti živé přírody.

Pěstujme a sbírejme houby, a hledejme stále nové cesty k jejich zužitkování, jak pro člověka, tak pro zvířectvo!

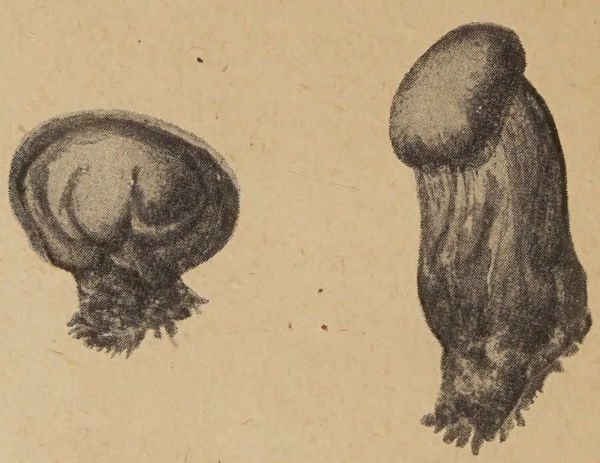
Mgr. Ing. Tadeusz Bukowski (Varšava):

Bílá hniloba žampionů

(Mycogone perniciosa Magn.)

Chorobné projevy. Choroba, kterou vyvolává cizopasná houba Hypomyces perniciosus Magn., patří mezi nejhrozivější onemocnění žampionů, protože tento pathogen napadá jejich lupeny, způsobuje nejdříve deformaci žampionů a později jejich rozklad.

Tato deformace má různé podoby, což závisí na tom, do jaké míry byl infikovaný žampion zralý. Je-li plodnice napadena v době, kdy má velikost zrna, nejsou na žampionu vlivem působení cizopasné houby patrny jeho dvě části, noha a klobouk. Mladé žampiony vyrůstají ze země, mění se v jediné nabobtnalé tělo, skládající se z jakýchsi nepravidelných, splývajících podušek neboli vyboulin. Jednotlivé napadené žampiony vyrůstají tu v podobě charakteristických, měkkých a houbovitých zrůd, připomínajících prašivky. Při pozdější nákaze, v době, kdy žampiony již mají vyvinutý klobouk i nohu, dochází k nadměrnému rozšíření násady nohy, kdežto na povrchu klobouku se objevují prohlubeniny. Třásně spodní části klobouku nejsou rovné, ale zprohýbané. Velmi často se setkáváme u nakaženého žampionu s charakteristickým znetvoře-



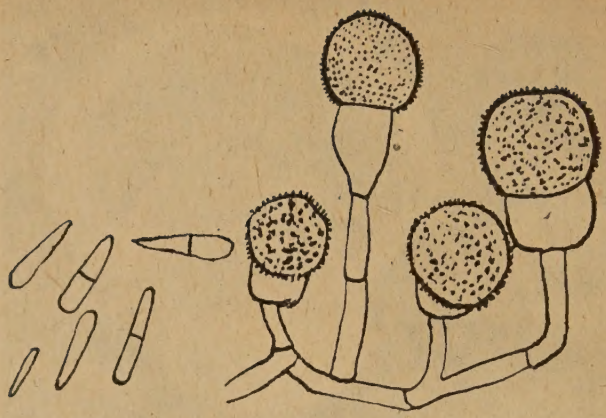
Obr. 1. Zcela mladá plodnice žampionu, napadená chorobou Mykone perniciosa Magn., mění se v nabobtnalé tělo, složené z vyboulin. To vidíme na obrázku vlevo. Později napadené pečárky mají zakrnělý klobouk a zduřelou nohu (obrázek vpravo). Foto Ing. Bukowski.

Obr. 2. Choroba napadla plodnici pečárky již vyvinutou, proto je na ní zevně jen málo zřejmá. Foto Ing. Bukowski.

ním nohy, projevujícím se jeho nevelkým prodloužením a proměňováním v nádorovitou masu, nabobtnalou u spodní části houby. V tom případě se stává noha zásadní částí plodnice, zatím co klobouk žampionu zakrní. Napadla-li cizopasná houba dospělý žampion, nenastane již deformace. Jen na klobouku, na lupenech a na spodní části žampionu pozorujeme plíseň bílé, později hnědé barvy. Ve všech vypočítaných stadiích zralosti žampionu, došlo-li k onemocnění, objevuje se u spodu semeníku více nebo méně patrná plíseň, skládající se z mycelia vzrostlého z výtrusů cizopasné houby. Mycelium cizopasníka proniká všemi částmi žampionu, aby ho v další etapě rozkládalo za pomoci bakterií na měkkou, páchnoucí masu, z níž prýští kapky hnědé tekutiny. Na povrchu záhonů se žampiony se bílá hníloba objevuje nepravidelně. Její ohniska jsou rozprášena po celém povrchu záhonu anebo také soustředěná. Všechny žampiony, vyrůstající v okruhu těchto ohnisek, podléhají nákaze.

Zdroje infekce. Zdrojem infekce je prsť, použitá k přikrytí záhonů. Po vzniku ohnisek nákazy v žampionárně mohou být výtrusy pathogenu přeneseny s místa na místo lidmi, hmyzem nebo vzdušnými proudy, což způsobuje vznikání nových ohnisek. Rozvoj cizopasníka Hypomyces perniciosus podporuje teplota vyšší než 15° C, při které se nejlépe rozvíjí a přechází do stadia rozmnožování, nazývaného Mycogone perniciosa.

Preventivní opatření. Půdu, která nám slouží k pěstování žampionů, musíme brát bezvýhradně jen z míst, ležících co nejdále od místa pěstování. Z pole, na které byla vyvezena »použitá« mrva ze žampionárny, nesmíme brát půdu na přikrytí náspů nejméně 5 let. Je záhodno používat výlučně půdu z větších hloubek, nikoliv prašnou prsť zahradní. Před použitím musíme půdu desinfikovat, abychom vyhubili zárodky cizopasných hub a bakterií, které by tato půda mohla obsahovat. Dosahujeme toho buďto pasteurisací, to znamená párou, která působí po 4 hodiny při teplotě 70° C, nebo také postřikováním půdy formalinem. Dělám to tak, že do beden z těsně přiléhajících prken — rozměry beden: šířka 80 cm, výška 100 cm, délka libovolná — nasypávám půdu po deseticentimetrových vrstvách. Každou vrstvu vydatně zavlažuji 1% roztokem formalinu (1 litr technického formalinu 40% a 40 litrů vody). Po naplnění beden hlínou dám na každou bednu těsně přiléhající pokrývku,



Obr. 3. Hniloba čili choroba pečárek — Mycogone perniciosa Magn. rozmnožuje se jednak konidiemi, vznikajícími volně a rychle na jejím houbí, jednak výtrusy trvalými — chlamydosporami. Konidie jsou vlevo, chlamydospory vpravo. Zvětšeno 500×. Orig. Ing. Bukowski.

aby formaldehydové páry dobře pronikly všemi vrstvami. Půdu musíme co nejdříve zužitkovat, protože jinak by mohla být opět nakažena. V žampionárně musíme udržovat úzkostlivou čistotu. Před započetím nové sadby je záhodno provést plynování a desinfekci pěstitelské místnosti. Důležitým preventivním opatřením je i rohožka na čištění obuvi, kterou položíme před vchodem do žampionárny. Rohožku vždy po několika dnech pokropíme 2% roztokem lysolu.

Osoby, které obsluhují několik žampionáren, musí nejdříve přicházet do pěstitelské místnosti, která byla nejpozději založena (nejmladší) a potom postupně do místností se starší sadbou. Před vstupem do žampionárny je nutno si čistě umýt ruce a obléci ochranný plášť, který má viset před vchodem do místnosti. Při odchodu ze žampionárny je záhodno zanechat ochranný plášť na místě, kde byl.

Boj proti chorobě. Přímý boj proti bílé hnilobě, jestliže se nákaza již rozšířila, je velmi obtížný. Vyvrcholení choroby nastává zpravidla koncem pěstitelského období.

Jakmile se objeví na záhonech žampionů bílá hniloba, je nutno:

1. snížit teplotu místnosti na 10 až 12° C,
2. okamžitě odstranit a spálit onemocnělé žampiony,
3. pokropit infikované záhony 2% bordoským roztokem. Účinnost tohoto prostředku spočívá v tom, že se vytvoří jakási přehrada, která ničí cizopasné houby a znemožňuje činnost choroboplodným zárodkům.

Používám v praxi tohoto způsobu, jímž bojuji proti bílé hnilobě: Po odstranění všech žampionů, nacházejících se v ohnisku onemocnění i v jednometrovém okruhu kolem ohniska, postřikuji tato místa 1% roztokem formaldehydu a to tak dlouho, dokud není půda zcela provlhlá. Potom přikrývám vlhké náspy pergamenovým papírem na 24 hodin. Po dobu dalších 3—4 týdnů zalévám všechny záhony, jakož i stezky mezi záhony chlorovou vodou (20 g chlorového vápna na 10 litrů vody). Množství chlorového vápna se může zvyšovat nebo snižovat podle intensity choroby (v hranici do 10 g).

Popis cizopasné houby. Mycelium bezbarvé, asi 4 μ široké, rozdělené přehradami a rozvětvující se. Na libovolných místech vláken vyrůstají jednotli-

Obr. 4. Konidie jsou výtrusy jednoduché, snadno a ve velkém počtu se tvořící a proto také chorobu rychle rozmnožující. Chlamydospory jsou výtrusy vytrvalé, pevněji obdané, které chorobu uchovávají. Na tomto obrázku jsou zvětšeny 200×. Kreslil Ing. Bukowski. Konidie tvoří se na povrchu houby na vláknech (stélce) houby cizopasné. Jsou velmi drobounké, nepatrné a snadno větrem, ba i pouze vzduchem se roznášejí do okolí, takže záhy choroba může postihnout celý záhon. Chlamydospory zajišťují, že houba se uchovává na dlouho. Proto je potřebí proti chorobě postupovat velmi radikálně, jak autor naznačuje.

vé dvoukomorové chlamydospory. Horní komora chlamydosporu je kulatá o průměru 15 μ až 20 μ, z počátku bezbarvá, později po dozrání nabývá jasně hnědou barvu a je obklopená tlustou bradavčitou blánou. Dolní komora je tenkostěnná, bezbarvá a je široká 10 μ až 16 μ, dlouhá 7 n až 15 n. Pathogen vytváří na kolmých lodyhách délky 100 μ až 400 μ jednotlivá konidia, vyrůstající na vrcholcích větví. Větve, trčící vzhůru, mají špičaté zakončení.

Konidia jsou jedno nebo dvoukomorová, na jedná straně jsou zaoblená a na druhé zašpičatělá. Šířka konidia 4 μ a délka 10 μ až 20 μ.

Univ. prof. Dr Jan Obenberger:

Brouci a houby I.

Každý, kdo se zabývá sběrem a studiem hub, ví, že velmi často a to zvláště na starých exemplárech hub přicházejí rozmanití broučci — nehledě na jiný hmyz, *chvostoskoky (Collembola)*, mouchy (hlavně z čeledi *Fungivoridae* čili *Mycetophilidae — bedlobytky)* a že se těmito brouky někdy na takových houbách přímo hemží. Vzhledem k houbám, ve kterých je nalézáme, jsou povahou svého života a celé bionomie tito brouci celkem dvojího typu:

1. Polyphagní druhy, to jest v tomto smyslu druhy, které jsou nevybíravé a přicházejí na každém druhu houby a které vlastně provázejí nejčastěji proces rozkladu přezrálých hub.

2. Monophagní druhy, které nacházíme jako stálé návštěvníky a průvodce buď určitých druhů hub nebo určitých skupin hub.

Skupina první je sice velmi rozmanitá a druhově bohatá, ale není pro entomologa příliš zajímavá. Nejlepší příklad takové biocenosy nalézáme na známé smrduté houbě *Phallus impudicus*. Někdy přijdeme na celé skupiny těchto nepěkným zápachem často celé partie lesa zamořujících hub a hned se můžeme seznámiti s pestrou broučí společností, která je na nich — bývají to nejen různí, jinak výhradně v houbách žijící *drabčici*, jako rozmanité *Athety*, druhy rodů *Quedius, Philonthus, Oxyporus* a četné jiné, ale nacházíme zde i rozmanité jiné druhy, které sem zřejmě spíše přilákal hnilobný pach rozkládajícíhc se masa a takové druhy jsou spíše necrophilního — »hrobaříkovitého« typu. Proto nesmí nás překvapiti, že tam najdeme i ploché velké hrobaříky ze skupiny rodů *Silpha, Oeheoptoma* a j. nebo dokonce i *pravé hrobaříky* z rodu *Necrophorus*, dokonce zde často najdeme i modravé *chrobáky* z rodu *Geotrupas* a pod.

Podobná velmi pestrá společnost, složená ale hlavně z drabčíků, kde převládají drobné druhy rodu *Atheta* a několika jiných je přítomná na každé staré, zahnívající a rozkládající se houbě jakéhokoliv druhu. Stačí jen prohlédnouti si podrobněji nějakého přestárlého hřiba a položiti jej opatrně na kus starých novin — a veškerá tato pestrá broučí čeládka začne se nám rozbíhati po novinách na všechny strany. Veškeré tyto druhy mají velmi jemný čich a z dálky vypátrají čichem takovou starou houbu — a všechny velmi dobře létají.

Ovšem ani zde není věc tak zcela jednoduchá. Tyto staré houby nejprve bývají napadány drobnými muškami — bedlobytkami. Larvičky těchto mušek způsobují to, co označujeme jako červivost hub a přečetné drobné chodbičky a dírky, které se často k naší zlosti objeví, když nařízneme krásného hřiba padají na vrub těmto larvičkám. A četní broučí návštěvníci takových starých hub nepřicházejí na tyto houby, aby se přímo živili houbou, ale jdou za těmi mimo drobnými mušími larvičkami. Jsou to pronásledovatelé bedlobytek. Ovšem zde je velmi těžko klásti přesnou hranici mezi pravými fungivorními, houbožravými druhy a druhy parasitujícími na jiných fungivorních druzích jejich larvách.

Mnohem zajímavější je druhá bionomická skupina, to jest broučci — specialisté, žijící jen v určitých druzích hub nebo jen v určitých jejich čeledích.

Houby jsou neobyčejně geologicky staré — a svědčí i o vysokém geologickém stáří takových vysoce specialisovaných skupin brouků, které se určitému houbovému prostředí přizpůsobily asi velmi záhy

Všimněme si nejvýznačnějších takových broučích čeledí.

Houbomilných brouků je snad nejvíce v čeledi drabčíků — ale specialistů je zde jen málo. Přesto je zjevno, že některé rody a druhy vyhledávají jisté houby se zvláštní oblibou. Tak některé druhy rodu *Oxyporus* vyhledávají choroše zvláštních druhů, rovněž tak drobounké široké druhy rodu *Gyrophaena* a *Oligota*.

Velmi četné druhy čeledí *Scydmaenidae* a *Pselaphidae* žijí na myceliích hub v trouchnivějícím listovém kořenovém nebo dřevním prostředí. Spolu s nimi i rozmanité druhy brouků kyjorohých, *Clavicornia*, zvláště z čeledí *Lathridiidae* a *Cryptophagidae* vyhledávají podobné prostředí.

Velmi zajímavá je drobná čeleď *Anisotomidae*. Tito broučci jsou lesklí, zpravidla černí, někdy s červenou skvrnou na rameni a pod. Tito broučci jsou kulovití, drobní a mají, pro zvláštní tvar štítu a base krovek možnost schouliti se ve skoro dokonalou kuličku. Jsou to specialisté pro různé Myxomycety. Nacházíme je zpravidla na mechem obrostlých pařezech, pokrytých v prášek rozpadlými myxomycety a mezi těmi se batolí tito, jinak nenápadní broučci, kteří snadno ujdou pozornosti. (Pokračování.)

Ant. Kabele:

Velká sovětská encyklopedie — o houbách

Ve 12. svazku velké sovětské encyklopedie, který se nedávno dostal do ru-kou i našim čtenářům, je pod heslem »Griby« (Fungi ili Mycetes) zařazeno pojednání o houbách, které na 7 stranách velkého formátu sovětské encyklo-pedie podává obsáhlý přehled vědeckých poznatků o houbách. Kromě tex-tové části jsou připojeny ještě celostránkové tabule s vyobrazeními a sice 3 tabule s bohatým materiálem o buněčné skladbě a struktuře hub a dvě tabule s barevným vyobrazením 33 různých hub. Obrazové přílohy jsou velmi zdařile provedeny.

Celé pojednání o houbách je rozděleno na několik ucelených částí, na př.: stavba hub, množení hub, způsob života hub, zeměpisné rozšíření hub, život-nost hub, chemické složení hub, fysiologické vlastnosti hub, úloha hub v pří-rodě a jejich význam pro člověka, a konečně i původ a třídění hub.

Houby jsou roztříděny do 5 tříd a sice: 1. Archimycetes, 2. Phycomycetes, 3. Ascomycetes, 4. Basidiomycetes, 5. Fungi imperfecti, obdobně jako ve Smot-lachově Atlasu hub z r. 1946.

Mezi literaturou, z které bylo pro encyklopedickou úpravu o houbách čer-páno, jsou uvedena díla: L. I. Kursanova »Mikologija«, 2. vyd. Moskva, 1940. L. I. Kursanov a N. A. Komarnickij »Kurs nizšich rasteniji«, 3. vyd. Moskva 1945, A. A. Jačevskij »Osnovy mikologii, M.-L. 1933, B. P. Vasilkov »Sje-dobnyje i jadovityje griby srednej evropejskoj časti SSSR«, Moskva—Lenin-grad 1948, a řada dalších sovětských, amerických i německých autorů:

Bylo by jistě zajímavé srovnati výsledky vědeckých poznání o houbách ze sovětských pramenů s naší bohatou houbařskou literaturou. Již proto, že na př. i v encyklopedii je uváděn problém společný pro SSSR i ČSR: dosud malé využití všech druhů jedlých hub. Tak na př. v SSSR je k zásobování a zpra-cování dosud používáno kolem 40 druhů hub, ačkoliv, jak encyklopedie dále uvádí, počet jedlých druhů hub je v SSSR mnohokrát větší.

Pozn. red.: O knize Vasilkově referujeme níže; viz překlad V. Vojíře.

B. P. Vasilkov (Moskva):

Tři hřiby, kaštanový, siný (siňák) a žlučový (žlučník).

(Přeložil V. Vojíř.)

Hřib kaštanový — Gyroporus castaneus (Bull.). Quél. Klobouk 5—8 cm široký, ploše vypuklý, červenavě hnědý, kaštanové barvy, hladký, suchý. Rouško drobně pórovité (s drobnými otvůrky). Třeň až 7×3 cm, stejné bar-vy jako klobouk, dutý. Dužnina pevná, bílá, na lomu se nemění. Výtrusy vejco-vitě elipsoidní, 9—17×5—6 μ. V listnatých lesích a na jejich okrajích. Velmi vzácný a v nevelkém množství. Srpen až září, jedlý, 2. kategorie, čerstvý i sušený. (Vasilkov, stejně jako Smotlacha ve svých Atlasech, klasifikuje své houby podle jakosti, rozeznávaje 4 kategorie. — Je to náš hřib čili hřibník kaštanový — Suillus castaneus [Bull.] Karsten.)

Hřib siný (siňák) Gyroporus cyanescens (Bull.) Quél. Klobouk vypouklý, 13—15 cm široký, pýřitý, bělavý nebo nahnědle nažloutlý, při doteku modra-jící. Rouško jemně pórovité. Třeň tlustý, hlízovitý, z počátku tuhý, později měkký a dutý, nažloutle bílý, dole ochmýřený, při doteku modrá. Dužnina bílá, na lomu rychle a sytě modrající. Výtrusy vejčité, ellipsoidní, 9—14 (5) μ. Ve smíšených lesích na písčité půdě. Vyskytuje se vzácně a v malých množstvích

Obr. 5. Ryzec kravský čili huňatý, po rusky volnuška — Lactarius torminosus (Schff.) Obrázek vzat z knihy Vasilkovy a je velmi zdařilý a názorný. Volnuška je v Sovětech od pradávna sbírána ve velkém, neboť tu všude pod břízou roste i daleko na severu v Rusku evropském i v Sibiři. Pokusy dávno (1909—1912) jsem si ověřil, že je neškodná a že se hodí do octa. Dr Pilát ještě dnes ji vede jako jedovatou! Sm.

v srpnu a v září. Jedlý, 2 kateg. Upotřebuje se čerstvý i sušený. [Je to náš hřib či hřibník siný čili modračka — Suillus cyanescens (Bull.) Karsten.]

Hřib žlučový (žlučník) — Tylopilus felleus (Bull.) Karsten. Rouško na povrchu špinavě růžové. Výtrusy bezbarvé s růžovými skvrnami. Ve větším množství na pohled růžové (rod Tylopilus). Klobouk 6—10 cm široký, vypouklý, později sploštělý, hladký, nahnědlý až hnědý. Na horní části třeně tmavohnědá síťka. Dužnina je bílá, na lomu se mění do růžova, chuti hořké. Výtrusy nestejně vřetenovité, 12—15/4—5 μ, s četnými kapičkami. Na pohled velmi podobný hřibu obecnému (falešný hřib), ale snadno se rozezná podle tmavohnědé síťky na třeni (u hřibu je bílá), podle hořké dužniny i podle jiných znaků. (Je to náš žlučník, podhřibnice, hřib hořký — Boletus [Tylopilus] felleus Bull.)

V borových a smrkových lesích na písčité půdě, na tlejících pařezích nebo u kořenů kmenů, často, ale v nevelkém množství: v červenci až září. Nejedlý pro hořkou chuť, ale nejedovatý.

Pozn. red. Vzato z velmi pěkné knihy sovětského mykologa V. P. Vasilkova: Jedlé a jedovaté houby (Sjedobnyje i jadovityje griby srednej evropejskoj časti SSSR), vydané r. 1948 v Moskvě. Kniha — psaná v obvyklé formě klíče, ale uvádějící jen běžné jedlé a jedovaté houby evropské části Sovětů — ukazuje, že tamní houby jsou v podstatě stejné s našimi. To jsem ostatně zjistil již v letech 1914—1916, kdy jsem za první světové vál-

ky byl se svým plukem (u sanity) i v dnešních Sovětech, t. j. na Ukrajině (Volyňsko) a r. 1938 návštěvou v Kovelu, Moskvě, Leningradě a Carskoje Selu. Sbíral jsem tam tehdy téměř všechny houby v knize Vasilkově uvedené i některé další. Kniha potvrzuje, že v Sovětech jsou zvlášť ceněny palčivé ryzce (Lactarius) a holubinky (Russula), neboť se tam od pradávna nakládají na zimu jako zelí nebo okurky a jsou pak národním jídlem. Všechny tyto palčivé houby byly u nás pokládány za jedovaté, ba někdy i za smrtelně jedovaté. Pokusy na sobě r. 1907—1922 vykonanými jsem zjistil, že jsou všechny neškodné, ba naložené v octě většinou i jedlé. Sem patří na př. i pověstná holubinka zápašná — R. foetens (Pers.). I ta je v Sovětech jedlá (Velenovský ji prohlásil za odpornou a jedovatou). Patří sem »volnuška« čili ryzec kravský (huňatý) L. torminosus (Schff.). Toho si v Sovětech zvlášť váží (roste totiž v celých Sovětech — je to symbol břízy — a to i v sibiřských a evropských tundrách daleko na severu. Ten doporučuji dávno do octa, neboť jsem pokusy na sobě zjistil, že je naprosto neškodný. Dr Pilát ještě v r. 1953 prohlašuje jej podle Velenovského za jedovatý. Smotlacha.

Atanas Kolev Minčev (Sofia):

Mykologie v Bulharsku.

Praktická i vědecká mykologie je v Bulharsku na postupu, avšak nepěstuje se tam dosud v plném rozsahu. Není tam spolku, není tam časopisu. Hlavní pracovníci mykologičtí jsou Konstantin Balabanov a Ivan Sečanov, kteří jsou i dopisujícími členy Čsl. mykol. společnosti a Mykol. ústavu v Praze a spolupracovníky Mykol. sborníku, kde mají za poslední tři léta několik článků. Houbařství je zde praktické. V lesích sbírají se houby hřibovité. Hlavním druhem sběru je hřib obecný čili máslenka. V polích a lukách rostou hlavně pečárky (pečúrky) čili žampiony, které se v Sofii i pokusně pěstují. Rozšíření většího sběru hub brání neznalost hub jedovatých čili nebezpeči otrav. Bulharští mykologové by chtěli, aby mohli navštívit Prahu a naopak žádají, aby prof. Smotlacha přijel do Bulharska.

Pozn. red.: V pondělí 22. VI. 1953 navštívili ČMS, MÚ a M Sb v Praze III, Karmelitská 14, s. Atanas Kolev Minčev ze Sofie s jedním krajanem z Prahy, který je členem a referentem ČMS a MÚ pro Bulharsko, a prohlédli si ústav, knihovnu, čerstvé houby právě do poradny přinesené. Měli pak podrobnou poradu s předsedou ČMS, prof. Smotlachou, který s. Minčevovi (asistentu a spolupracovníku s. Sečanova) poskytl i vhodnou naši literaturu mykologickou. Zvláště si vyžádali několik posledních ročníků M Sb (Časopisu čs. houbařů). O nové Sečanově knize »Houby v Bulharsku« příště. Dr Rob. Vávra.

Július Murgaš (Prievidza):

Príspevok k otázke využitia húb ako bielkovinného krmiva

ČSM zaradila riešenie tohoto problému medzi úkoly svojej päťročnice. Keďže zo zpráv, uverejňovaných o tejto otázke v MS nevidím, že by sa bolo dosiahlo konkrétnych výsledkov, ako praktický hubár, ktorý sa už niekoľko rokov zaoberám národnohospodárskym využitím bohatstva húb, chcem predniesť svoje praktické poznatky k diskusii za tým cieľom, aby sa po uvážení daných ťažkostí a po riešení dielčej problematiky mohol vyriešiť problem spracovania húb na bielkovinné krmivo, ako celok. Vytýčený úkol je složitý a ťažký. Bez uváženia a vyriešenia dielčích úloh, bez rozborov a skúšok nie je možné dospieť k správnym uzáverom a k riešeniu celku.

Na dielčiu problematiku otázky poukázal už s. Sv. Šebek vo svojom prí-

spevku, uverejnenom v MS, č. XXVIII (1951) sošit 2, str. 55 a 56, i keď nie úplne, a z určitých teoretických predpokladov vyviedol aj určité závery. Z dôvodov, ktoré rozvediem v nasledujúcej úvahe, je potrebné zmeniť poradie riešenia nanesených dielčích úloh, problematiku treba doplniť úvahou o cene húb, o hodnote krmiva z húb a jeho cene a na základe zistených faktov stanoviť postup riešenia a vyviesť správne uzávery.

1. Dľa môjho názoru v dielčej problematike prvé miesto náleží organizácii sberu, výkupu a svozu húb. Bez zabezpečenia suroviny nie je možné hovoriť o jej spracovaní alebo o používaní výrobku. Žiaľ, je pravdou, že v jedlých hubách ročne hnijú miliony v lesoch. Ak si postavíme a nebudeme môcť zvládnuť aj úkol vysbierania krmných húb, doteraz hnijúce miliony smele si môžeme znásobiť. Aký má to smysel, dávať si širší úkol dotiaľ, kým sme sa nevysporiadali s užším, ale hodnotnejším?

Aby sme správne zodpovedali otázku, je potrebné podrobne zanalyzovať ťažkosti sberu jedlých húb a potom osobitne otázky sberu krmných. Ťažkosti sberu jedlých húb a húb vôbec väzia v prvom rade v povahe samotných húb, v neistote, náhodilosti, v nárazovitosti ich výskytu čo do času, miesta, množstva, druhu a akosti, ďalej v nedostatku remeselných sberačov a konečne v metode sberu.

O náhodilosti výskytu húb nebudem sa šíriť, pretože toto je všetkým hubárom dostatočne známe. Snáď menej je známy naprostý nedostatok remeselných sberačov. Vysvetlenie je snadné. Zpriemysľovaním štátu, socializovaním dediny a výstavbou veľkých diel socializmu boly zapojené do plánovanej výstavby aj pracovné rezervy horských hubárskych krajov a dnes je už veľmi málo takých pracovných síl, ktoré by namiesto zapojenia sa do plánovaného systematického pracovného procesu, čakaly na zárobok z náhodilého výskytu a sberu húb. V priebehu školského roku nie je možné hovoriť ani o tzv. žiackych brigádach, pretože i žiactvo v prvom rade musí plniť svoj plán, vlastný učebný plán.

Organizácia výkupu je síce snadnejšou, ako organizácia sberu, no nesmieme zabúdať, že dobrý vykupovač musí byť zároveň dobrým organizátorom sberu, že musí mať odborné znalosti obchodnícke a hubárske, vhodné miestnosti k dočasnému skladovaniu, technické zariadenie (váhy, obaly) a že je aj o takýchto spolupracovníkov núdza.

Organizovanie svozu do spracovateľských stredísk je rovnako dôležitým predpokladom úspechu, lebo na dochvilnosti svozu záleží, či dosiahneme hodnotný výrobok alebo pre niekoľkohodinové meškanie všetka vynaložená námaha a náklady vyjdu na zmar. Huby sa spracovávajú v závodoch a výrobniach konzervárenského priemyslu. Tento priemysel v letných mesiacoch a najmä v septembri — kedy je najpravdepodobnejší aj masový výskyt húb — má vrchol svojej sezony predbežného a konečného spracovania zaplánovaných surovín ovocia a zeleniny a v tomto čase mu je najťažšie uvoľňovať pracovné sily a dopravné prostriedky pre náhodilé potreby sberu, výkupu, svozu a spracovania húb.

II. Predpokladajúc, že sa podarí aspoň uspokojive vyriešiť problematiku získanie suroviny, je bezpodmienečne potrebné pojednať aj o cene húb — suroviny, ktorú chceme spracovať na bielkovinné krmivo o úžitkovej hodnote a cene tohto krmiva. Musíme vychádzať zo zásady, že i výroba bielkovinného krmiva má byť rentabilná i cena krmiva má byť úmerná jeho úžitkovej hodnote a pre daný cieľ musí byť aspoň únosná.

Ceny jedlých húb sa t. č. v rámci najvyšších a najnižších cien vytvárajú voľne, na zásade dopytu a ponuky. Tieto ceny dľa patričných cenových vyhlášok sa pohybujú za huby I. akostnej skupiny medzi Kčs 20—25, II. a. s. medzi Kčs 8—12 a III. a. s. medzi Kčs 3—5 pre sberača ab sberňa v mieste výskytu. Tieto sberačské ceny sa zvyšujú ab spracujúci závod výkup. odmenou, ná-

Obsah v %

Druh	Voda	Dusíkaté látky (hrubý protein)	Z toho bielkoviny	Dus. látky nebielkovinné amidy	Tuk (výť. eterom)	Kyslosť tuku na 1 gr tuku	Vlákniny	Bezdusikaté látky	Popoloviny	In vitro stráviteľné bielkoviny resp. dus. látky	Vhodnosť použitia pre	Dávka v smesi jadr. krmív
1. Hríb pravý, celé hlav.	13,61	41,25	29,76	11,49	2,61	122,63 mg	4,60	31,34	6,59	33,82	krmné	3—5%
2. Hríb pravý, plátky	11,64	38,68	26,64	12,04	3,36	111,82 mg	6,31	32,79	7,22	19,68	ošípané	3—5%
3. Hríb pravý, drť	11,71	36,62	25,52	1,10	5,47	106,72 mg	7,15	29,96	6,09	23,92	ošípané	3—5%
4. Hríb pravý, hr. odp.	10,81	35,73	26,53	9,20	2,09	133,02 mg	5,98	38,13	7,21	20,09	ošípané	3—5%
5. Hríb pravý, 2. ročné	11,04	33,16	23,74	9,42	4,00	109,14 mg	4,83	40,33	6,64	17,77	ošípané	3—5%
6. Hríb pravý, 3. ročné	11,49	32,47	24,92	7,55	4,88	68,93 mg	6,63	38,62	5,91	19,07	ošípané	3—5%
7. Kozáky	9,55	32,89	25,08	7,81	5,58	115,04 mg	3,18	41,43	7,55	19,16	ošípané	3—5%
8. Kozáky,odpad	10,60	28,15	22,09	6,06	5,57	124,96 mg	7,47	41,13	7,08	17,02	ošípané	3—5%
9. Smes kozákov	11,00	26,27	19,59	6,68	2,40	100,70 mg	8,62	45,50	6,21	14,86	ošípané	3—5%
10. Kuriatka (líšky)	10,52	21,73	19,95	1,78	2,16	98,80 mg	8,04	48,09	9,46	8,95	ošípané	5%
11. Plávky (namodralá)	11,25	31,74	23,52	8,22	3,06	110,16 mg	3,36	42,49	8,15	17,80	ošípané	3—5%
12. Plávky (lúpané, staré)	9,58	20,76	15,49	5,27	3,66	112,28 mg	6,14	53,24	6,62	11,75	ošípané	3—5%
13. Václavky (Armellea)	11,39	22,31	18,83	3,48	2,42	97,38 mg	2,16	53,99	7,73	15,14	ošípané	3—5%
14. Choroš žemlička	6,79	21,45	13,29	7,86	13,14	40,13 mg	3,02	49,22	6,38	9,72	ošípané	3—5%
15. Choroš mlynárka	9,49	12,53	10,36	2,17	5,29	60,10 mg	1,32	65,70	5,81	8,10	ošípané	3—5%
16. Strapačky (kuřátka)	11,49	19,78	17,92	2,36	2,64	119,20 mg	5,57	52,92	7,60	13,85	ošípané	3—5%
17. Lošiak hnedý	9,04	16,29	13,59	2,70	2,19	74,23 mg	3,28	62,65	6,55	10,65	ošípané	3—5%
18. Čírovka (?)	8,10	12,22	8,35	3,87	2,80	104,18 mg	5,11	66,67	5,02	6,59	ošípané	3—5%
19. Pestrec	10,01	25,49	24,41	1,08	2,27	74,62 mg	14,27	30,85	7,15	19,82	ošípané	3—5%

kladmi svozu, dopravou prázdnych obalov, amortizáciou obalov, stratami na surovine počas dopravy atď. približne o 50% v nadobúdaciu cenu. K tejto treba pripočítať odpad pri triedení, čistení a spracovaní, vlastné náklady spracovania, výrobnú režiu, atď. Tieto náklady aj pri najjednoduchšom spracovaní — sušení — zhruba možno odhadnúť na ďalších 50% pôvodnej vykupovačskej ceny. (Sberačské ceny sú uvedené v starej mene.)

Počítajúc, že priemerne z 10 kg surových húb získame 1 kg sušených, polotovar sušených húb (ktorý chceme ďalej spracovať na hubovú múčku) nám prijde pri

I. akostnej skupine: 20+20×10 na Kčs 400 za 1 kg (v st. mene)
II. akostnej skupine: 8+ 8×10 na Kčs 160 za 1 kg
III. akostnej skupine: 3+ 3×10 na Kčs 60 za 1 kg

Výroba hubovej múčky bude vyžadovať ďalšie náklady, obaly, distribucia rozvoz, obchod obchodné rozpätie a k tomu príde spotrebná daň. Veľa sa iste nemýlim, ak cenu hubovej múčky vyrobenej z húb III. ak. skup. pre spotrebiteľa odhadnem na Kčs 80 za 1 kg! Táto kalkulácia dokazuje, že jedlé huby I. a II. akostnej skupiny pre priame spracovanie na bielkovité krmivo z cenových dôvodov vôbec neprídu v úvahu. Ak sa pre toto použitie chceme zaoberať s hubami III. akostnej skupiny, všetky náklady výroby krmnej hubovej múčky, počínajúc surovinou, musíme radikálně znížiť. (Tab. na str. 11.)

Úžitkovú hodnotu húb, ako krmiva, zistíme rozborom na straviteľný obsah, hlavne straviteľných bielkovín. Dľa rozborov, ktoré ešte v r. 1951 previedol Ústredný kontrolný a skúšobný ústav zemedelský, pob. v Brne (Ústav pro zkoumání krmiv) partie predložených sušených húb vykazovaly tieto živiny:

I keď je tento prehľad niekoľkých rozborov neúplný, plynie z neho niekoľko skutočností a to:

1. na obsah bielkovín sú najbohatšie jedlé hríby a z hríbov hlavice týchto,
2. obsah bielkovín ani u toho istého druhu nie je stály, ale sa pohybuje v určitom rozpätí (patrne i podľa množstva hlavíc, podľa stária materiálu i podľa času a miesta výskytu),
3. z analyzovaných húb III. akostnej skupiny, resp. z húb nepripustených pre ľudské používanie, sú na bielkoviny najbohatšie plávky (holubinky), václavky, pestrec a strapačky (kuřátka). Zaujímavý je nález vysokého obsahu tuku v choroši žemličke! Keďže hríby a huby I. a II. akostnej a cenovej skupiny pre priame spracovanie na krmivo z dôvodov cenových neprichádzajú v úvahu, pri hľadaní suroviny treba sa zamerať na prieskum a výskum ďalších trefotriednych a mimotriednych masove sa vyskytujúcich húb.

Ak berieme priemerný obsah bielkovín päť preskúmaných partií štyroch druhov (17,80 + 11,75 + 15,14 + 13,85 + 19,82) priemeraný obsah týchto krmných húb, je: 15,67% in vitro straviteľných bielkovín.

Ak tento obsah porovnáme s obsahom straviteľných bielkovín niektorých poľnohospodárskych plodín a ich produktov (napr. fazuľa 16,6%, hrach 17,3%, otruby 10,6% slnečnicové pokrutiny 16,3—28%, lucerková múčka 10—12% a s bielkovinami živočišného pôvodu napr. rybnej múčky 50—55%, mäsovej múčky 58—60%, krvnej múčky 76%) a ich ceny s cenou, ktorá sa nám javila v horeuvedenej hrubej kalkulácii, musíme si otvorene priznať, že pri terajších cenách suroviny a metode spracovania ani veľmi z ďaleka nie sme v stave vyrobiť hubovú krmnú múčku za cenu, ktorá by sniesla prirovnanie s kg % cenou ktoréhokoľvek z uvedených bielkovitých krmív (i keď by sme sa vôbec neprizerali k škrobovej hodnote niektorých z uvedených krmív).

III. S. Sv. Šebek vo svojom už spomenutom príspevku sa rozšíril i na metodu spracovania. Uvádza, že nemeckí pokusníci k výkrmu použili iba výliskov a dodáva, že keby sa spracovávaly huby priamo, že by sa docielil hodnotnejší produkt. I keď je toto konštatovanie naprosto logické, z toho čo som uviedol, možno uzatvárať, že aj nemeckí pokusníci kalkulovali s cenou. Ma-

teriál, z ktorého by boli mohli vyrábať hodnotnejšie krmivo, bol príliš drahý. Jedlé huby nižších akostných tried spracovávali na hubový výťažok, cenou tohto si ich zhodnocovali a k výrobe hubovej krmnej múčky používali iba lacné alebo bez použitia pre krmnú múčku bezcenné výlisky — odpad. Podstatnú časť ceny húb zaplatil tedy hubový výťažok a cena výliskov bola prispôsobená hodnote krmiva. I keď by sa tedy priamym spracovaním húb na krmivo docielilo hodnotnejšie krmivo, vo všeobecnosti nie je možné ísť cestou priameho spracovania z dôvodov cenových.

Vynoruje sa otázka, prečo nejdeme tou istou cestou, ktorú vyskúšali Nemci a našli ju schodnou?

Výťažok z húb bol vyrábaný v Nemecku, najmä v časoch druhej svetovej vojny, kedy Nemecko trpelo i nedostatkom potravín i nedostatkom krmív. Výťažok nedosiahol valnej akosti, bol považovaný iba za náhražku a na trvalo sa neujal ani v Nemecku. Vo válke a tesne po nej vyrábal sa výťažok aj u nás, ale zásluhou nevalnej akosti a pomerne vysokej ceny nestal sa článkom masovej spotreby ani u nás a dnes ani v zahraničí, ani na domácom trhu nie je po ňom nijaký dopyt.

Cesta nepriamej výroby bielkovinného krmiva z húb pomocou hubového výťažku je tedy predbežne zatarasená.

Ako z uvedeného vidno, otázka výroby bielkovinného krmiva z húb je opravdu složitá a ťažká, no dokiaľ by zostávala iba jediná cesta, ba čo len chodníček k riešeniu tohto dôležitého národohospodárskeho problému, nesmieme ho považovať za neriešiteľný. Cesty riešenia vidím v týchto:

a) hľadať a nájsť, odhaliť nové rezervy sberačov pre sbieranie húb vôbec,

b) zistiť a zmapovať všetky miesta hromadného (masového) výskytu krmných húb a sber zamerať na miesta najpravidelnejšieho a najmasovejšieho výskytu vybraných druhov,

c) nájsť spôsoby aspoň čiastočne mechanizovaného sberu krmných húb (napr. kosou , vidlami),

d) spracovanie húb na krmivo sústrediť do stredísk miest najhromadnejšieho a najpravidelnejšieho výskytu,

e) zadovážiť vzorky všetkých jedlých a krmných húb a huby i čo do výživnej i čo do krmnej hodnoty, niemenej do jedovatosti dať zanalyzovať a spraviť registráciu najdených pozitívnych a negatívnych hodnôt,

f) krmné huby určené pre priame spracovanie sušiť čo nejjednoduchším spôsobom po domácky (na slnku, v prievane), prípadne pod dozorom odborníka tým istým spôsobem v JRD (JZD),

g) krmnú hodnotu húb zistiť nielen rozborom, ale početnými praktickými a kontrolnými skúškami, pre určitý druh zvierat, pre určité ciele. Všetok zdravotne nezávadný (odpad jedlých húb) napr. úlomky, drť, perforované (nad 4%, huby), ktoré sú pre farebné defekty nie vhodné pre ľudskú spotrebu, spracovávať na priamu výrobu bielkovinného krmiva,

i) zlepšiť akosť a znížiť cenu hubového výťažku, aby sa tento stal výrobkom širokej masovej spotreby a ako hodnotný našiel obľubu aj doma aj v zahraničí,

j) hľadať a nájsť ďalšie výrobky z húb, pri ktorých by sa odpad mohol použiť na výrobu krmnej múčky podobne, ako pri zlepšenom hubovom výťažku.

Je samozrejmé, že navrhnuté cestičky sú len skrovnými návrhmi pre diskusiu a iní môžu mať ďalšie, lepšie. Som presvedčený, že výsledky navrhnutého postupu a skúšok nám dajú správnu odpoveď na nadhodenú otázku, či si máme stavať širší úkol sbierania húb aj pro krmivo, alebo nie.

Navrhujem, aby ČMS došlé návrhy prediskutovala a usniesla sa na konkrétnych opatreniach tak, aby splnila aj tento svoj vytýčený úkol hubárskej päťročnice.

Igor Fábry (Bratislava):

Amanita junquillea Quél. mierne jedovatá

V máji 1950 som nasbieral malé množstvo Marasmius Oreades, Tricholoma gambosum, Polyporus squamosus a viac Amanita junquillea. Tieto huby pripravené s vajcom, som ihneď po návrate domov zjedol. Asi o 2 hodiny neskôr som pocítil dost prudké žalúdočné bolesti, závrat a išlo mi na vracanie. Užil som živočišné uhlie a za krátku dobu nevolnosť pominula.

Prípad nevedel som si vysvetliť. Húb som zkonzumoval pomerne málo, neboly staré, ani zaparené, v ten deň sbierané, zámena vylúčená a všetko jedlé druhy. Všetko ostalo teda nerozlúštené.

O pár mesiacov neskôr som čítal po prve o jedovatosti Amanita junquillea Quél. Hneď som si spomenul na uvedený prípad a aby som nadobudol istoty, rozhodol som sa, vec vyskúšať.

6. mája 1951 bol som na hubách v borovom lese pri Plaveckom Štvrtku. Bolo dosť sucho, takže okrem A. junquillea (ktorej bolo dosť), som žiadne iné huby jedlé nenašiel. Tieto pripravené opäť s vajcami som zjedol a výsledok bol presne ten istý ako pred rokom. Od tej doby túto hubu nesbieram.

Neverím, že by tu išlo o idiosynkrasiu. Pravidelne jedávam veľmi mnoho druhov húb, dosť značné porcie, mnohokrát i na večeru a žiadna jedlá huba mi dosial nezaškodila.

Potvrdzujem teda správnosť tvrdenia viacerých mykologov, že Amanita junquillea Quél. je mierne jedovatá.

Rudolf Kovanda:

Muchomůrka zelená otravuje smrtelně i drůbež

Muchomůrka zelená — Am. viridis (Pers.), její sestra zbělená — Am. verna (Bull.) i muchomůrka bílá — Am. virosa Fr. jsou houbami smrtelně jedovatými nejen pro člověka, ale i pro většinu našeho zvířectva. Doposud víme (podle výzkumu našeho předsedy prof. Dr Smotlachy), že uvedené jedovaté houby usmrtí kromě člověka i koně, psa a kočky, avšak nevíme, jak obsažený v nich jed phallin (phalloidin) mohl by účinkovati na skot, brav a jiná zvířata.

Dnes mohu přispěti naší mykologické vědě dalším novým a důležitým poznatkem, pokud se týče účinku alkaloidu phallinu na drůbež. Z mých dvou případů je patrno, že zmíněnému jedu podléhá drůbež daleko snadněji a rychleji nežli člověk a některá zvířata. Na sklonku léta 1952 uhynulo na Kokoříně po požití jedovatých hub 8 kachen a r. 1951 zavinil jsem na venkově muchomůrkami zelenými smrt jedné slepice. Případ otravy osmi kachen jest opravdu neobyčejně zajímavý a sám jsem jej zjišťoval.

Na Kokoříně (Truskavně) má hospodářství u lesa rodina Taclíkova a paní Ludmila Taclíková vylíčila mi celý případ uhynutí jejich osmi kachniček po požití smrtelně jedovatých hub takto: Naše zahrada sousedí přímo s lesem. V trávě pod břízami, akátem a jedlemi, mimo kozáky a žampiony, kterých byla letos veliká úroda, vyrůstá zde každým rokem mnoho jedovatých hub, o kterých jste se zmiňoval, hlavně zelenavých a bílých, ale i barvy hnědé. Jednoho dne jsem nalezla u těchto hub svých 8 kachen. Čtyři byly již mrtvé a zbylé čtyři se potácely v křečích. Dala jsem jim hned jako protijed do zobáků mléko a zdálo se, že jsem je tak zachránila. Bohužel jen na dva dny — pak uhynuly stejně. Pátrala jsem ovšem po příčině tohoto neštěstí a při kuchání prvních, ihned mrtvých, jsem nalezla zmíněné zelené houby v je-

jich volátkách. Poslední zašlé měly tyto houby už v žaludku, avšak střívka jejich byla prázdná. V tomto roce jest již s houbami konec, ale příští rok Vám je dovezu k prohlédnutí.

Tento případ by byl konečně jasný až snad na jednu okolnost. Někdo se bude ptáti, jak jest možné, že prvé uhynulé kachny měly jedovaté houby teprve ve svých volátkách a již nastala smrt? Správně, ale my se musíme na celý případ dívati takto: Určitě jest pravděpodobné, že si milé kachničky pochutnaly na oněch houbách již jednou předtím, než si jimi naplnily znovu po druhé svá volátka. Snad už ráno anebo dopoledne a houby již procházely jejich zažívacími trakty. Chvíli poté, co si jimi znovu právě naplnily svá volátka, začal přecházeti smrtící jed do krve a propukla otrava, Smrt následovala zakrátko. Organismus člověka i čtvernožců jest mnohem odolnější organismu ptačího. Náporu jedu u kachniček nemohl dlouho vzdorovati ústřední orgán cevního systému, srdce. Je možné, že jimi požité houby již po prvé, nebyly už ani v jejich střívkách. Střívka ptáků jsou poměrně krátká proti délce střev u jiných zvířat a proto se pták vyprazdňuje velmi často a rychle. (To zná každý ze dvorečků na venku.) Zvláště při otravě vyprazdňování útrob děje se rychle, jelikož otrava jest provázena prudkým diarrhoë.

RNDr Milan Tvrdoň: **Mykologie kvasná**

Mykologie je vědní obor nesmírně obsáhlý. Rozvoj mykologie se datuje od dob, kdy byl vynalezen mikroskop. Již ke konci XVI. stol. vyskytly se zprávy o pokusech se sestrojením mikroskopu, ale prvním, kdo skutečně jej sestrojil a prakticky použil, byl Holanďan Antoni Van Leewenhock (Lajenhuk) 1632—1723. Pozorováním zjistil v různých tekutinách, jakož i v zubním povlaku, přítomnost drobných ústrojenců, které nazýval animascula, to znamená zvířátka. Teprve roku 1857 Naegeli zařadil tyto drobné ústrojence do soustavy rostlin, mezi houby.

Kromě rostlin, které můžeme pozorovat pouhým okem, existují rostliny tak nepatrné, že jsou viditelné jen při zvětšení 500—1000násobném. Říkáme jim mikroorganismy, čili mikroby. Postupným zdokonalováním mikroskopické techniky bylo zjištěno, že mikroby jsou všude. V půdě, ve vodě, ve vzduchu, v těle rostlinném i živočišném. Některé jsou příčinou nakažlivých nemocí, těm říkáme pathogenní, jiné jsou příčinou různých rozkladných procesů, to je hnití a kvašení. Jsou podkladem velmi důležitých technických pochodů, na nichž vybudoval svoji blahodárnou a nepostradatelnou existenci celý kvasný průmysl. Náleží sem pivovarství, lihovarství, drožďárenství, vinařství, octářství, výroba organických kyselin, jogurtu, zelí a různých sýrů. Mikroby patří mezi rostliny do skupiny hub. Tyto nemají zelené barvivo, tak zvaný chlorofyl, a vyživují se na rozdíl od zelených rostlin, které jsou organismy autotrofními, heterotrofně. Přijímají organické součástky z prostředí, v kterém žijí.

Houby jsou výtrusné rostliny se stélkou velmi rozmanitého tvaru, složenou z jedné buňky, nebo spletenou z mnohabuněčných vláken. Jednobuněčné houby, postrádající jádra buněčného, jsou bakterie, kvasinky a plísně. Z těchto hub jsou pro mykologii kvasnou nejdůležitější kvasinky. Tvoří čeleď Saccharomycetaceae, jež patří k Ascomycetům, to je houbám vřeckatým. Dále se třídí zhruba na tři skupiny:

I. Saccharomycetes — množí se pučením a endosporami, nejčastěji v počtu 1 až 4.

II. Schizosaccharomycetes — množí se dělením.

III. Pseudosaccharomycetes — to jsou kvasinky nedokonalé, či nepravé. Sem patří zejména Mykoderma a Torula.

Charakteristickou vlastností kvasinek je, že produkují zvláštní látky, takzvané enzymy. Z nich je nejdůležitější enzym zvaný zymaza, který přeměňuje cukr na líh. Tato přeměna probíhá podle chemické rovnice:

$$C_6H_{12}O_6 = C_2H_5OH + 2\ CO_2$$
glukosa ethylalkohol kysličník uhličitý.
fruktosa

Je to tak zvané lihové kvašení. Pro tuto vlastnost jsou nazývány tyto mikroorganismy saccharomycety, což znamená cukerné houby. Bývají rozličných tvarů, elipsovité, kulaté, citronovité, kuželovité atd. Vyznačují se dobře vyvinutou buněčnou blanou, která je v mládí slabší, ve stáří silnější. Bývá lepkavá a proto se jednotlivé buňky slepují často dohromady a jejich shluky padají v tekutinách ke dnu. Uvnitř těla kvasinek bývá několik vakuol, které mohou být obyčejné, olejové, nebo glykogenní, pak jsou zde krystaly, bílkoviny a metachromatická tělíska.

V přírodě žije veliké množství kvasinek, ale pro kvasný průmysl se jich hodí velmi málo a sice jen ty, které tvoří dostatečné množství alkoholu a dodávají výrobkům kvasných procesů vhodné vlastnosti. O takových kvasinkách říkáme, že jsou pro dotyčný průmysl kulturními, na rozdíl od kvasinek divokých. Tak jako na všechen živý organismus má přímý vliv okolní prostředí, tak je tomu i u těchto drobnohledných hub. Dobrá výživa kvasinek je hlavní podmínkou uspokojivé práce v kvasném průmyslu.

Všeobecná mykologie je věda, která na podkladě výzkumné činnosti využívá bohatých darů přírody, jež nám tato skýtá. Jde jen o to, abychom dovedli vědu dáti cele k praktickému užitku širokým vrstvám lidu k jeho potřebám, prospěchu a k ochraně lidského zdraví.

Dr Jiří Hlaváček:

Přehled žampionů rostoucích na území ČSR — V.

13. Agaricus Benešii Pilát 1925 — pečárka Benešova. Syn.: Psall. Benešii Möller et Schaeffer (1938), Smith (1939), Psal. Bernardii s. Ricken (1918), Beneš (1923), non Quélet, Agaricus albosanguineus Hotson + Stunz (1938), Smith (1939), Psal. bulbosa Velenovský (1939).

Klobouk —10 cm široký, polokulovitý, pak sklenutý, středně masitý, čistě bílý, hedvábitý, často drobně, nenápadně bělavě šupinkatý; okraj klobouku v mládí podehnutý. Třeň poměrně dlouhý, dosti tenký, na spodu ztlustlý až hlízovitý, pevný, bílý nebo bělavý, na otlačených místech často červenající, pak hnědnoucí, hladký, hedvábitý, na horní části vločkatý. Límeček bílý, vatovitý, často se zdvojeným okrajem, jednoduchý. Dužnina bílá, na řezu, zejména v horní části třeně a u lupenů silně červenající, pak hnědnoucí, voní lehce pryskyřičně. Lupeny volné, tenké, husté, zprvu růžové — masově červené, pak čokoládové. Spory ellipsoidní 5—6 × 3,5—4 μ. Basidie kyjovité, okolo 8 μ široké, cheilocystidy kyjovité, tlustší, okolo 12 μ široké. V listnatých i smíšených lesích velmi vzácně. Jedlý, velmi chutný druh.

14. Agaricus Deylii Pilát 1951 — pečárka Deylova. Klobouk —12 cm široký, zprvu polokulovitý, pak sklenutý, pevně, silně masitý, čistě bílý nebo bělavý, hladký, hedvábitý, nebo nenápadně bělavě nebo šedohnědavě vláknitý až šupinkatý. Třeň válcovitý, tlustý, na basi někdy mírně ztluštělý, bílý nebo zašedlý, hedvábitý, hladký, někdy svrchu vločkatý. Límeček jednoduchý, často se zdvojeným okrajem, blanitý, bílý. Dužnina bílá, na řezu mírně červenající — rezavící, zvláště ve svrchní části třeně, jinak často neměnlivá,

íjemně vonná. Lupeny zprvu masově růžové, pak čokoládové, s bílým třím, husté, tenké. Spory 9—10 × 5—5,5 μ ellipsoidní. Basidie tetraspolcké. Cheilocystidy nápadné, vejčité, okolo 20 μ široké. V jehličnatých lesích, lmi vzácně. Jedlý druh.

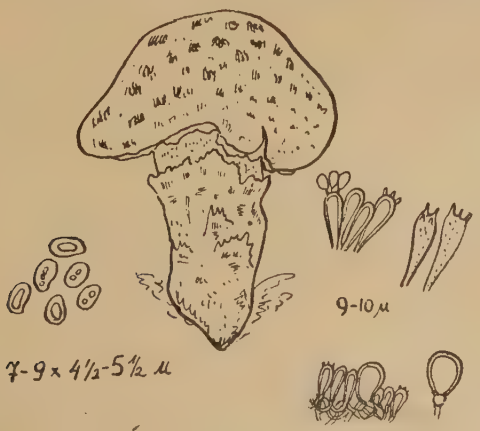
15. Agaricus Annae Pilát 1951 — pečárka Annina. Klobouk —10 cm v průěru, zvonovitě sklenutý, rozložený, středně masitý, pevný, bělavý nebo zakrovělý, drobně přitiskle okrově, hnědavě, rezavě vláknitý a šupinkatý. kraj rovný. Pokožka klobouku i třeně na poraněných místech obvykle nervená. Třeň tenký, dlouhý, válcovitý, na basi někdy lehce ztlustlý, bělavý zahnědlý, hladký nebo vláknitý, vločkatý, hluboce kořenující. Límeček běvý, blanitý. Dužnina bělavá, na řezu mírně růžovící — rezavící, voní přímně. Lupeny husté, tenké, masově růžové, zralé čokoládové, s bílým ostřím. ory ellipsoidní 9—10 × 5—5,5 μ. Basidie tetrasporické. Cheilocystidy ápadné, hruškovité, okolo 15 μ široké. V jehličnatých lesích velice vzácně. dlý.

Sekce IV. Campestres Hlav. 1949.

Dužnina plodnice v mládí růžovící až rezavící na řezu, často však neměnvá; anilinem se nebarví. Voní houbově. Pokožka klobouku hladká, hedvábitá, ametově plstnatá, jen zřídka slabě šupinatá. Límeček obvykle jednoduchý, upeny dlouho růžové až masově červené, pak čokoládové. Spory široce ellipoidní. Luční druhy.

16. Agaricus campester Fries ex Linné 1837 — pečárka polní. Syn: Psall. ampestris Quel. (1888), Rea (1922), Rick. (1915), Vel. (1921), Age (1939), üll. et Schaeff. (1939). Pratella campestris Gill., (1878), Pratella pratensis Gill. (1878) non Fr., Agaricus albus Berk. ex Viv .

Klobouk až 15 cm v průměru, polokulovitý, sklenutý, pak sklenutě rozložitý, stě bílý, na středu často lehce zahnědlý, pokožka úplně slupitelná, pevná, mně sametová, pod lupou šupinkatě plstnatá, nebo hedvábitá, jemně vláknitá, otlačením neměnlivá, někdy lehcce růžovící. Často rozpukává v drobné řitisklé šupinky, za sucha někdy v široké střechovité šupiny. Okraj klobouku ásnitý, lupeny daleko přesahující. Třeň válcovitý, nejčastěji ke spodu ztenčený, poměrně krátký, pevný, hladký, bílý, na basi obvykle zahnědlý, s prstenem rokým bílým, vatovitým, vytrvalým. Dužnina bílá, neměnlivá nebo slabě růovící nebo rezavící (místy); chuť příjemná, vůně houbová. Lupeny hned



obr. 8. Agaricus campester Fr. ex. L — forma Prope Kolín — 29. IX. 1950, J. Salcar leg. Orig. Hlaváček.

Obr. 7. Žampion obecný — Agaricus campester L. Žije na lukách symbioticky s travou, jak je na obrázku naznačeno. Obrázek je vzat ze známých Smotlachových diapositivů.

z mládí krásně růžové, dospělé čokoládové, břichaté, husté. Výtrusný prach čokoládový. Spory elipsoidní, často prohnuté, k stopečce zúžené, 7—10×5—6 .μ Basidie tetrasporické. Cheilocystitidy velice řídké, kyjovité asi 10 μ tlusté Na loukách a pastvištích, sadech i zahradách, nebo při cestách; žije asi v symbiose s travou; všude hojná. jedlá, velmi chutná.

17. Agaricus comtulus Fries 1837 — pečárka ozdobná. Syn: Agaricus russiophyllus Lasch (1828), Psalliota comtula Quel. (1888), Vel. (1921) Psall. rosea Vel. 1939).
Lange (1939), Pratella comtula Gill. (1878), Psall. minuta Vel. (1921) Psall. resea Vel. 1939).

Klobouk 2—4 cm v průměru, sklenutý, pak rozložený, tence masitý, bělavý špinavě nažloutlý, narůžovělý nebo zahnědlý, na středu obvykle tmavěji zbarvený, jemně sametový nebo hedvábitě vláknitý, někdy poněkud šupinkatý Pokožka klobouku na otlačených místech se nemění, na anilin nereaguje. Třeň válcovitý, tenký, krátký, bělavý, zažloutlý nebo zahnědlý, s prstenem blanitým bílým snadno pomíjivým. Dužnina bělavá nebo růžově prosvítavá, neměnná anilinem se nebarví, houbové vůně a příjemné chuti. Spory ellipsoidní 4—5 × 3—3,5 μ. Basidie kyjovité okolo 5 μ široké se 4 sterigmaty. Cheilocystidy zpravidla chybí.

Na pahorcích, mezích lukách, pastvinách a parcích, vždy v trávě, po celém území roztroušeně vyrůstající. Žije rovněž asi v symbiose s travou. Představuje zdrobnělé analogon peč. polní. Jedlý, chutný, ale pro svou drobnost prakticky bezvýznamný.

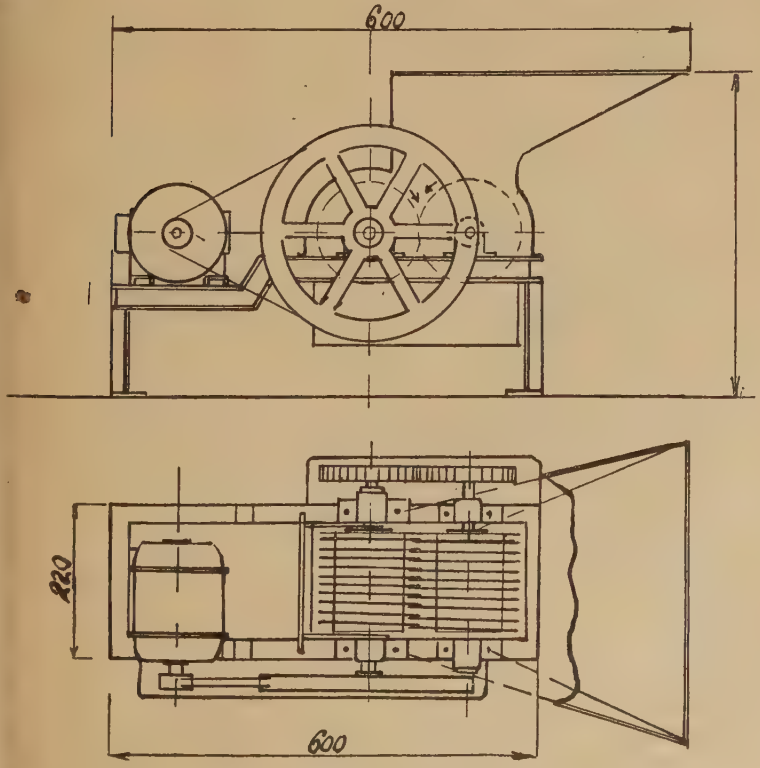
Ing. Miroslav Smotlacha:

Nový strojek na krájení hub

Mykologický sborník přináší v každém ročníku články svých spolupracovníků, kteří se zabývají otázkami zpracování hub a strojního zařízení k tomu potřebnému. Připomeňme si na př. loňský návrh Benadův nebo Ing. Bartoše

kterými se doplňují a konkretisují již dřívější snahy a návrhy našeho časopisu. Benada chce, aby se šlo při sušení a průmyslovém zpracování hub za houbami, aby se ušetřila doprava a zpracovávala se čerstvá a dopravou nepoškozená surovina. Tento návrh jistě vzbudil zájem na příslušných místech a domníváme se, že bude alespoň zčásti uskutečněn v krátké době. Návrh Ing. Bartoše zlepšuje sušení hub. Ing. Urban a doc. Dr Ing. Ryska navrhují sušení hub infračervenými paprsky, druhý autor již má, jak čtenáři časopisu vědí, konstruovaný stroj a provedené zkoušky se sušením hub. Jsou to jen namátkou vybrané náměty, které ukazují, že časopis se zabývá houbami i v tomto směru.

Na našich pondělních přednáškách byla učiněna vícekrát zmínka o úkolu vykonstruovati vhodný přístroj na krájení hub. Redakce časopisu obdržela nedávno dopis svého spolupracovníka Ing. Jaromíra Čejky, který píše, že jako konstruktér z povolání si vzal na tento popud za úkol vyřešit strojní krájení hub a vykonstruovati co možná jednoduchý a levný, avšak dobře použitelný strojek, který by krájel spolehlivě, aspoň houby masité i pevné podstaty, jako je většina hřibovitých, mnohé lupenaté i jiné. Sděluje, že má úkol vyřešen, ale pro zvláštní vlastnosti hubné dužiny bude ještě třeba praktických zkoušek, zejména k stanovení nejvhodnějšího tvaru nože (dvojí relativní pohyb ostří



Obr. 8. Stroj na krájení hub podle Ing. M. Maštěry.

vzhledem k houbě). Bližší údaje o strojku Ing. Čejka neudává, ale budou uveřejněny při nejbližší příležitosti, možná s dalšími náměty v tomto směru, neboť doufáme, že článek povzbudí praktiky a čtenáře časopisu k přemýšlení.

Než dostaneme další náměty, upozorníme na nově vyřešený stroj nebo strojek na krájení plátků, jehož autorem je Ing. M. Maštera. Podstatou strojku jsou okružní nerezové disky, známé ze strojku na krájení chleba, které se otáčí proti sobě a jimi se plod (plodnice, klobouk nebo třeň) naříznut s obou stran, vlastně přestřihne. Získají se stejně silné plátky, sílu lze nastavením kotoučů regulovat. Strojek je poměrně malý a může být postaven na nižší stůl. (Viz obr. č. 3). Plátky padají pod strojek do podstavených plochých nádob nebo přímo na lisky. K pohonu dostačí motor o síle 1/4 HP. Předpokládaný výkon je podle počtu obrátek až 800 kg za hodinu. Prototyp strojku byl již vyroben s určením pro krájení jahod, s houbami byly konány zkoušky. Výrobcem je strojír. závod ve Vršovicích, patřící pod Strojírenský trust potravinářského průmyslu.

Dr Robert Vávra:

Smotlachova vědecká škola mykologická I.

Spolupracovníci (referenti) členové a přátelé ČMS a MU žijí dnes v plném rozruchu práce, kterou podle svých možností, schopností a času konají na rozvoj mykologické vědy theoretické i praktické a zvláště na její využití ve prospěch našeho lidu a státu. Avšak čas letí a obě naše instituce slaví postupně svá jubilea. Vždyť jsou to instituce staré a zároveň nové. Staré svým vznikem, ale nové svými myšlenkami, plány a vykonanou a pokračující prací. Od svého začátku volají naše mykology k činnosti a udávají jim směr. Jimi se řídí všechno. První naše přednášky a výstavy hub začaly r. 1907, poradna a ústav vznikly r. 1909, Mykologický sborník (ČČSH) byl založen r. 1919, ČMS r. 1921. *A letos náš časopis,* přerušený za německé okupace, *vstupuje do třicátého ročníku.* To žádá od nás, abychom sledovali aspoň stručně celou svou práci postupně od r. 1907 u nás v mykologii theoretické i praktické vykonanou. A tu vidíme, že je to práce veliká, jejíž výsledky jsou zřejmé a patrné ve všeobecném rozšíření znalostí hub v ČSR. Můžeme klidně říci, že národ český a národ slovenský jsou dnes po stránce znalosti hub, jejich sběru a jejich využití prvními na světě, zvláště když uvážíme, že tu jde o národy jen střední velikosti, ba národy menší, které ve své kultuře byly dlouhým poddanstvím kulturním i sociálním ve svém vývoji zadrženy. *To je výsledek práce MU, ČČSH (Myk. sb.) a ČMS.* Výsledky práce dlouhé, usilovné, vytrvalé, nezištné, jdoucí nadšeně za úkolem poznat a prostudovat houby, naučit je znát všechen lid a přitom je plně využít ve všech směrech k prospěchu tohoto lidu a našeho státu. To je také plánem a programem naší mykologické, naší vědecké školy, která ve svém časopise slaví dnes své jubileum, ovšem nikoliv jen třiceti let, nýbrž ve svých počátcích od r. 1907 daleko starší. Brzo to bude *padesát let!* (Smotlacha sám začal již r. 1905.)

Vznikla činností prof. Smotlachy, jenž dovedl od svých prvních přednášek a mykol. výstav v r. 1907 a 1908 (v Hradci Král.) dodneška soustředit kolem sebe a uvedených institucí, které postupně sám založil, na sta spolupracovníků. Mezi nimi jsou především vynikající zástupci české vědy četní universitní a vysokoškolští profesoři. Z mrtvých Bayer, Bubák, Wald, Zubatý, Zuza a j., ze živých Němec, ak. Hanuš, Podpěra, Macků, Brunhofer, Baudyš, ak. Ryšavý, Tesař atd.

Škola naše navazuje s částí svých nejstarších spolupracovníků z dob počátků ČČSH (Myk. sbor.) i ČMS *na Bezděka.* Ten totiž na začátku tohoto století se svými přednáškami o houbách na venkově vzbudil zvláště v učitelstvu veliký zájem, takže se houbám věnovala na začátku tohoto století u ná

valná jeho část. Smotlacha setkal se s Bezděkem až r. 1913 v Praze, pracoval od začátku samostatně a šel svou vlastní cestou, ale jinak si Bezděka velmi vážil a jeho práci plně uznával. Proto na první stránku I. ročníku ČČSH (Myk. sb.) vložil také obraz Bezděkův a mezi svoje spolupracovníky od r. 1907 kolem něho se sdružující připojil r. 1919 i houbaře Bezděkovy. Je jich mnoho mezi prvními autory ČČSH a stali se z nich Smotlachovi nejlepší a nejvytrvalejší stoupenci.

Avšak k těmto starým mykologům Smotlachovým a Bezděkovým připojili se po založení ČČSH a ČMS řady dalších, kteří stejně vynikli a stejně se uplatnili. Dnes čítají tyto instituce několik set význačných pracovníků činných podle svých možností v oboru vědeckém, výzkumném, přednáškovém, redakčním, biologickém, pěstitelském atd. Zde chceme prozatím uvésti pracovníky nejstarší. Mladších — jež známe dobře z Myk. sborníku (ČČSH) — vzpomeneme na konci své trochu historické práce. Uvedeme zde dvě řady jmen našim čtenářům většinou známých. Někdo řekne zase seznam jmen! Bohužel a bohudíky! ČMS, MÚ, ČČSH (Myk. sb.) mají dnes tisíce pracovníků (referentů) a mezi nimi mnoho set vynikajících. Avšak ti, které chceme nejdříve vyjmenovat, jsou pracovníci starší, postupně nám umírající, z nichž každý by zasloužil jednu stranu našeho listu a všichni velkou knihu, kde by byli zobrazeni a práce jejich vypsána. Jmenujeme-li jména zemřelých našich pracovníků, pak jsou to jména hodnotná, drahá a měli bychom je číst pozorněji, než čteme všechno jiné. Nemůžeme také vyjmenovati všechny, jen zcela malou část nejvýznačnějších. Avšak i to bude mnoho jmen, což jest známkou záslužné práce našich institucí a prof. Smotlachy, který všechny tyto pracovníky dovedl sdružit a uplatnit.

Ze starých pracovníků mrtvých jsou tu: Dr Ambrož, Baláček, B. Barda,

Obr. 9. Ukázka z jedné z tradičních Smotlachových výstav, jichž tento od r. 1907 uspořádal na 200. Nejznámější jsou výstavy v technice v Praze II, Karlovo nám. 13, kde se konají od roku 1912. Houby jsou zde seřazeny podle systému theoretického i praktického. Zvlášť bývají vystaveny význačné houby jedlé i jedovaté. Již r. 1912 byly význačné druhy hub ukazovány podle svých růstovišť (stanovišť čili biotopů). Příslušníci ČMS, MÚ a čtenáři Myk. sbor. jsou ochránci přírody a zvláště také lesa. Stále propagujeme heslo: „Správný houbař chrání naše lesy".

Dr E. Bayer, R. Beneš, Dr Bohuslav, Sig. Bouška, Jan Březina, Bulan, T. Čáp, Lea Divišová, K. Dušek, Dr Fabris, V. Freml, Fr. Filip, Fr. Filsak, Jan Gabriel, Gamma, V. Hájek, Jar. Halbich, Jan Hampl, V. Harant, J. Hásek sen., Hazuka, K. Hendrich, Holuby, Fr. Homolka, B. Honza, Fr. Horálek, Fr. Jezdinský, R. Jansa, B. Jirásek, Frant. Kašpar, Jakub Kašpar, Josef Klapálek, Lad. Klapálek, Dr Klapálek, J. Klecanda, E. a Jos. Kohlmünzer, J. Koch, Jos. Kotek, Ing. J. Krčmář, PhMr R. Kselík, J. Kubát, Ing. Kučera, Dr J. Kurz, K. Kudrna, Fr. Lelek, V. Luňáček, J. Macek, Fr. Maličký, Fr. Maloch, V. Mandlík, Jan Mašek, V. Milec, J. Moravec, Dr Oktávec, Jos. Otruba, L. Růžička, H. Schmidt, V. Sládeček, Zd. Stach, PhMr Stehlík, J. a V. Stejskal, Jan Stříbrný, Jan Sýkora, Dr A. Šimek, Jos. Štefan, J. Šubrt, Fr. Tatar, Fr. Tyttl, Ing. Jos. Urban, Ing. R. Urban. J. Vaníček, V. Vodák, MUDr Voženílek, J. Vobejda. V. Voráček, V. Vraný, Ing. Vojtíšek, Jindř. Walter, V. Waisser, K. Zukriegel, J. Zvára, O. Zvěřinová a j.

Staří vynikající dosud činní jsou: K. Adamičko, V. Bartušek, K. Bišof, J. Bulíř, Dr J. Brunner, Fr. Cink, Ant. Čábera, A. Čermák, L. Dudzík, R. Dvořák, J. Dynybyl, J. Fantiš, Ing. Fejlek, Zd. Frič, V. Hájek, Jos. Hásek jun., Dr Hilgartner, O. Hochmannová, O. Holub, Dr Hošek, V. Chmelík, J. Chytil, V. Janda, J. Jánský, A. Jech, Ing. M. Jenko, M. Jindřichová, Jos. Jirouš, Jan Juránek, B. Kašpar, K. Klapač, V. Knejfl, B. Kočí, Fr. Kolařík, Dr Ad. Konečný, Dr Jos. Kotrouš, A. Kovařík, K. Krejčí, Sp. Krejčí, Jos. Krůf, L. Kvíčera, M. Langer, O. Láznička, L. Lego, Čeněk Magerstein, M. Marek, M. Mareš, F. X. Margold, V. Vl. Mašek, B. Matas, Fr. Matoušek, Jos. Michal, Jar. Němec, Jan Pacák, Jos. Pačes, J. Perútka, Fr. Peterka, K. Petránková, Dr Picbauer, Fr. Probošt. Ing. Vikt. Procházka, M. Richterová, M. Saska, V. Skála, Fr. Skýva, B. Sládečková, R. Smotlachová, Jar. Sobotka. V. Sobotka, Ir. Sokolová, Jan Spálený, Dr. J. V. Staněk, Fr. Steinbrenner, Jos. Svoboda, Dr Šedivý, Zd. Štefan, J. Steffl, Dr Štěpánek, Ing. Štěpánek, K. Štusák, J. Tošnar, V. Trázník, Fr. Trojna, K. Turek, Fr. Tuček, G. Turynek, Ing. A. Urban, Jos. Urban, Br. Valoušek, V. Vaniš. Jos. Vlasák, Petr. Vlk, Sida Vlková-Wolfová, J. Vodička, O. Vomáčka, Dr Jar. Vurm, Jindř. Zahradník, Jindř. Zenker, Dr. J. Zofka atd.

Také tito všichni by zasloužili celou knihu za své práce a pro své práce. Pro ty chystáme další čísla jubilejního Myk. sborníku, Ročenku, a čekáme, že do obého brzo přispějí. O to je — stejně jako všechny mladé — také žádáme. Potřebujeme také jejich fotografie a životopisy.

Na prvém místě naší práce třeba uvésti vědecké snahy a nálezy prof. Sm., jakožto vlastního zakladatele uvedených institucí a soustavného budovatele celé mykologické vědy. Jde tu o jeho vědeckou práci theoretickou i praktickou v mykologii, jež ovšem je důležitou součástí jeho vědecké práce celkové, kterou vykonal a koná v biologii vůbec, t. j. koná i v antropologii, v tělesné výchově, ve všeobecné biologii, avšak také v pomologii a entomologii (čmeláci), v pěstování zeleniny atd. *Se svou vědeckou prací začíná již v r. 1905,* kdy přichází na univ. Karlovu a kdy se tam rychle seznamuje s různými obory vědecké práce. K houbám využívá zejména svátků a prázdnin. Již v letech 1907—1909 pořádá první své přednášky a výstavy hub v Sokole v Třebši a v N. Hradci Kr., což jsou dnes části Hradce Kr. a pak v Josefově, kde koná vojenskou službu s učiteli. R. 1907 přichází také a to již na jaře do ústavu pro anatomii a fysiologii rostlin k prof. Němcovi a do ústavu syst. botaniky k prof. Velenovskému, kde pracuje do listopadu 1913. V srpnu 1914 odchází na vojnu a do pole. Z vojny se vrací koncem r. 1917. Z let 1905—1917 pocházejí tyto Smotlachovy původní myšlenky, podniky a nálezy z mykologie:

1. Jeho *výstavy hub,* první na světě, jsou nejlepším prostředkem k popularisaci mykologie a to hub jedlých i jedovatých. Houby na svých výstavách řadí podle *systému, podle jejich praktického významu* a *podle stromů a míst, kde*

rostou. Od r. 1907 do dneška uspořádal svých výstav na 200 s miliony návštěvníků; zde se učili houbám téměř všichni naši mykologové, zejména pražští.

2. Stejně důležitá je v tomto směru jeho ústřední bezplatná houbařská poradna, kterou r. 1909 první u nás a ve světě založil. To je důležitá část jeho *Mykol. výzkumného ústavu.* Do dneška určila přes 120.000 zásilek a donášek hub a poskytla tisíce porad všeho druhu.

3. Zavedl již r. 1907 veřejně přístupné *houbařské vycházky,* které dlouho vedl sám a které dnes vedou jeho spolupracovníci.

4. Koná od r. 1907 *houbařské přednášky, kursy a školy,* při čemž navštívil i valnou část našich měst v ČSR. Jen v Praze vykonal od r. 1909 do dneška na 2500 bezplatných přednášek. Všude na těchto přednáškách uplatňuje svoje původní výzkumy a studia, na jejichž publikaci pro své stálé celodenní a celotýdenní zaměstnání a nedostatek pracovních sil nemá času.

5. Na jeho výstavách, přednáškách, kursech atd. *vyučila se sta našich znalců hub,* při čemž on sám všecky naše houby první musel poznat, určit a prostudovat. Zejména po stránce *biologie, ekologie a praktického využití hub je u nás od začátku průkopníkem.*

6. *Symbiosu velkých hub se stromy a s travou,* kterou objevil první vůbec již na gymnasiu, ale *ektomykorrhizou* si vysvětlil z literatury až r. 1907, publikoval ve své práci »Monografie českých hub hřibovitých«. Tu napsal v botanickém ústavu nejprve jako práci ke zkouškám z přírodopisu pro gymnasia a pak jako hodnotnou práci vědeckou, která *vyšla nákladem Kr. č. spol. nauk r. 1911.* V ní u každého druhu hřibu jsou uvedeny stromy, pod kterými roste. Je zde také *po prvé v literatuře* vůbec naznačen *biologický vliv stromů na symbiotické houby.* Práci tuto můžeme pokládati za jedno z klasických děl. čs. literatury mykologické.

7. To se jeví *v biologických rodech, druzích, odrůdách i formách hub,* vzniklých právě vlivem symbiosy. Toto je starý Smotlachův objev ještě z gymnasia. Tehdy to zjistil u hub hřibovitých, které se naučil prakticky znát na královéhradeckém trhu a v lese. Avšak vliv symbiotických stromů objevil také u jiných rodů hub, na př. u ryzců, kde již na první své výstavě r. 1907 označil odr. *ryzec smrkový* jako *Lactarius deliciosus picicola* Sm. a *borový,* t. j. pod borovicemi rostoucí, *jako L. deliciosus pinicola Sm.* Ovšem uveřejniti to mohl pro nedostatek příležitosti až ve svém fotografickém Atlase (I. díl) z r. 1945.

8. Zjistil rovněž již na gymnasiu, že *v lese existují stromy, které nemají symbiotických hub. Poznal, že pod jasany, javory, pod klenem, babykou, tisem, akátem čili trnovníkem a j. nerostou žádné hřiby ryzce, holubinky, muchomůrky* atd., ale že tam rostou jen houby saprofytické nebo symbiotické s travou. Ovšem konstatoval již tehdy, že i pod těmito stromy se někdy objeví symbiotická houba, když její strom roste někde v blízkosti a jeho kořeny sahají až ke stromům výše uvedeným.

9. V tomto směru konstatoval již na gymnasiu, že *symbiotické houby,* na př. kozák habrový — B. rugosus Fr., březový — B. scaber Bull a mnohé jiné *rostou někdy daleko od svých stromů,* když jejich kořeny hledají na př. vodu. Zjistil, že to může být někdy i 50 m a více. I to mu pomáhalo již v mládí při hledání hub v lese.

10. R. 1907 vysvětlil si z literatury a ze studia mykorrhizy, že zmíněné lesní stromy bez symbiotických hub nepřijímají je proto, že mají ve svých kořínčích *endomykorrhizu,* t. j. *houby vláknité, řasové — Hyphomycetes* a trnovník akoužto rostlina motýlokvětá, *bakteriorhizu.* U všech ostatních stromů lesních zjistil *ektomykorrhizu* čili mykorrhizu (kořenohoubí) vnější pocházející od hub symbiotických proti mykorrhize vnitřní u stromů bez symbiontů.

11. Symbiotické spojení hub se stromy a travou uplatnil ve své první *systematické práci o houbách rouškatých (Hymenomycetes), kterou napsal r. 1912*

pro Bayerovu Botaniku (přírodopis všech tří říší). Je to první česká systematická práce o houbách rouškatých.

12. Od r. 1907 na svých přednáškách razí heslo »*každý les má své houby*« (symbiotické, parasitické, saprofytické). Tuto myšlenku uplatnil v práci »*Život našich hub*«. Napsána r. 1914, vyšla r. 1915 ve sbírce »Za vzděláním«; je to první česká práce z ekologie a biologie velkých hub.

13. Již tehdy zjišťuje, že symbiosa hub se stromy lesními je různého vývojového stáří, a že poskytuje možnost souditi i na vývojové stáří různých čeledí, rodů a druhů na zeměkouli. *Již tehdy Sm. prohlašuje klouzky B. bovinus L., B. variegatus Schw.,* atd. *za naše nejstarší houby hřibovité a hřibovité houby vývojově za mnohem starší, nežli jsou houby lupenaté.* To mu řekly také symbiotické stromy.

14. Zjistil již tehdy, že *náš modřín* má většinou zcela odlišné symbiotické houby nežli ostatní naše lesní stromy jehličnaté i listnaté. Z toho usoudil, že *modřín je u nás cizí strom, který* k nám přišel dodatečně. To je viděti podle Sm. přímo na jeho houbách. Tyto své výzkumy uveřejnil Smotlacha daleko později v »*Lesnické práci*«.

15. Symbiosu hub s lesními stromy prostudoval již tehdy velmi podrobně, ovšem z toho všeho publikoval pro nedostatek času jen zcela málo. Avšak o všem tom přednášel a tak se *jeho nauka o symbiose a biologických rodech a druzích hub* atd. *stala všeobecným majetkem našich houbařů.*

16. Sem patří na př. i jeho zjištění, že jsou *symbiotické houby monotopní* čili monofilní, které rostou jen pod jedním druhem stromů, bifilní nebo trifilní, které rostou pod dvěma nebo třemi druhy, pak houby, které sledují jen stromy jehličnaté nebo jen listnaté a konečně i *houby polyfilní,* které rostou pod všemi téměř lesními stromy, pokud symbionty přijímají, na př. much. červená.

17. *Symbiotické houby žádají, aby jejich stromy byly zdravé, silné, bujné.* Tím Sm. vysvětlil známé úsloví praktických houbařů, že mnoho šišek na smrku znamená větší počet hřibů pod nimi než jindy. To platí, ovšem oboustranně, také o žaludech na dubu, houby tu dávají stromu (dusík) a strom dává houbám (uhlohydráty, vodu).

18. Zjistil také, že *velké poškození stromu* nebo jeho uříznutí, i když pařez dále žije, jako je tomu u dubu, habru, břízy, osiky a pod., znamená *úplné zastavení růstu plodnic* symbiotických hub, které tam před tím rostly každoročně třeba ve spoustách.

19. Je to opačný zjev nežli u hub parasitických a saproparasitických, které při zániku svého hostitele vydávají podle Sm. výzkumů čisto *spousty plodnic.* Chtějí tak podle něho zachránit svůj rod, když je zánikem hostitele ohrožen.

20. Tím vysvětlil Sm. na př. zjev, který zjistil na zoologické vycházce přír. fakulty do Čelákovic na jaře r. 1908. Poblíž Labe ležely tam pokácené topoly a jeden z nich, který byl silně zaschlý, *byl tehdy celý pokryt plodnicemi choroše šupinatého* — P. squamosus (Huds.).

21. Totéž zjistil také již tehdy u *špičky obecné* — M. Oreades (Bolt.), která podle něho žije v parasitické symbiose s travou. Napřed si ji dusíkem a snad enzymy pěstuje, ale v čas vytváření plodnic ji vyžírá. Sm. zjistil svými pokusy, že když posypeme trávu na místě, kde špičky rostou, pískem, takže nemůže asimilovat, že při nastálém dešti vytvoří špička veliké a husté chomáče plodnic. To na záchranu svého rodu. Takto podobných příkladů Sm. nalezl za svého studia hub v těchto letech velmi mnoho.

22. Tak jako zjistil, že bujný strom má bujné symbiotické houby, tak konstatoval, že *houby symbiotické podporují růst svých stromů* a že některé z těchto hub výhradně a nejraději sledují mladé stromy lesní. To pozoroval u ryzce smrkového, u loupáku borového — B. luteus L. atd.

23. Zjistil již tehdy, že *pod týmiž stromy,* na př. pod borovicí, *nerostou jejich symbiotické houby současně,* zejména i jde-li o houby sobě příbuzné, tedy na př. o houby hřibovité. Ty dělí si čas a místo během let pod svými stromy tak, aby si nepřekážely. Tuto zkušenost publikoval v Myk. sborníku ovšem teprve r. 1952, kdy měl na to čas a místo.

24. Naopak zase mnohé houby z různých od sebe čeledí a rodů rostou často v symbiose s týmiž stromy. *Podhoubí jejich se proplétá navzájem.* Je to často zajímavá shoda, jež se vždy nedá vysvětlit jen společným hostitelem.

25. Proto se u mnohých hub, zdánlivě cizích, *tvoří často srostlice plodnic.* Tak srůstá klouzek kravský — B. bovinus L. se slizákem růžovým — G. roseus Fr., muchomůrka červená — A. muscaria (L.) s hřibem smrkovým — B. bulbosus Schff. atd. Někde děje se vznik těchto srostlic náhodně, jindy jako je to podle objevu Sm. z r. 1907 *u klouzku kravského a slizáku růžového, je zde ještě zřejmý vývoj mutační* (skokem), kde houba lupenatá vzniká z houby hřibovité. Toto vysvětlení Sm. je z r. 1912, kde srostlici klouzku kravského a slizáku růžového vystavil po prvé na své výstavě v Praze v technice.

26. Na základě výskytu u častých srostlic mezi much. červenou a jí blízkou much. královskou (hnědou) na jedné a hřibem smrkovým na druhé straně, vyslovil Sm. na svých přednáškách již v letech 1912—1913 (uveřejnil později) theorii že se *muchomůrky vyvinuly skokem z hub hřibovitých.* Tomu podle něho svědčí abnormity regresivní u muchomůrek, kdy jejich lupeny mění se v útvary, které odpovídají trubkám hub hřibovitých.

27. Sm. již tehdy, t. j. v letech 1912—1913, provedl také *rozdělení hub hniložijných do pěti stupňů* podle stavu rozkladu dřeva, t. j. na př. pařezu, na němž žijí. Uveřejnil to až ve svém Atlase r. 1945.

28. Již zde zjistil druhy *hniložijných hub žijících na pařezech jen jedněch stromů,* na pařezech více stromů anebo konečně na jakémkoliv dřevě. Tak na př. podle krásnorůžka slizkého — Calocera viscosa (Pers.) pozná se dotyčný pařez, že je smrkový.

29. Podle Sm. jsou i houby saprofytické rodově, druhově a odrůdami tvořeny často podle substrátu, na němž rostou .To platí podle něho zejména *o houbách trusových,* kde každý zvířecí trus má trochu jiné houby, které jej z přírody odstraňují.

30. Tak zjistil za světové války, když byl dvě leta v poli, *že se houby na koňském trusu postupně střídají.* Zjistil, že na mladém trusu roste límcovka trusová — Str. merdaria Fr. a pak ovšem druhy další a další a teprve na konec může tam růsti žampion obecný, jak vyrůstá na lukách. Poněvadž koňský hnůj, se kterým se Sm. setkává neustále v poli, byl zřejmě plný výtrusů od celé řady hub, což se jevilo právě v různém jejich růstu a což zjistil také při svých pokusech s pěstěním žampionů, vysvětlil si *nutnost preparace koňského hnoje pro pěstování žampionů,* která se dnes děje. Musí se odstranit zárodky hub, které by při pěstování žampionů překážely.

31. Sm. již v mládí sledoval vliv deště na růst hub a tu zjistil, že některé čeledě, rody a druhy velkých hub možno označiti jako *podeštné.* Ty totiž velmi rychle ve své roční době reagují na dešť a vytvářejí plodnice. Sm. to publikoval již ve své knize »*Život našich hub*«.

32. Vidíme, že Sm. se zabýval houbami lesa, louky, pole i sadu od mládí velmi podrobně. Je to i proto, že má přírodu, zvlášť živou, rád. Již na svých přednáškách a výstavách od r. 1907 snaží se chrániti přírodu a zvláště les. *Je to nový názor na les, který Sm. přinesl do naší praktické mykologie* a našeho života vůbec. Les je pro něho, jeho přátele a spolupracovníky vrcholným výtvorem, ba přímo chrámem přírody. Razí proto již od r. 1907 heslo »*Správný houbař chrání les a houby*«. Již tehdy se snaží zabrániti kopání do hub, pustošení a znečišťování lesa, což uplatňuje i dnes.

33. Sm. odešel od Velenovského koncem r. 1913, kdy houby již nerostly a proto mu nevadilo, že mu byly odebrány knihy, mikroskop atd., vždyť r. 1914 vypukla válka. V červenci před ní Sm. napsal svou právě zmíněnou práci »Život n. hub.«. V zimě 1915 vydanou knihu četl až o dovolené z pole v září 1915.

34. Vojna zanesla jej s plukem (byl u sanity) zprvu do Polska, pak do Ukrajiny (Volyňsko) i na Slovensko, do Tyrol, Salzburku a do Vídně. Sm. i zde všude snažil se sledovati tamní houby. *Zvláště houby polské a ukrajinské mohl dosti dobře prostudovat. Zjistil, že jsou stejné jako naše,* jen s malými odchylkami.

35. Tak poznal, že *kozák habrový roste v Polsku a na Volyňsku také pod* lískami, které se tam všude hojně pěstují. Zjistil, že v lískových hájích rostou tam podobné houby jako u nás v lesích listnatých. Další odlišností je na př. výskyt hřibu kaštanového — B. castaneus Bull., který u nás roste vzácně pod duby na písčinách, tam však jest místy hojný, neboť tam je lesů na písčinách větší množství nežli u nás. Bývá také často větší velikosti nežli náš.

36. Také v Tyrolích, Salzburku a ve Vídni *zjistil stejné houby jako v Čechách.* Ovšem zde neměl k průzkumu hub mnoho času, proto si jej doplnil později, při zvláštním zájezdu do Rakouska.

37. Sm. netvořil v letech 1905—1918 žádná nová jména hub, až na odrůdy ryzce a na hřib Velenovského — B. Velenovskýi Sm. což je kozák dubový. Neměl totiž r. 1909 příslušnou literaturu a prof. Velenovský s tím souhlasil. On se ovšem tehdy ještě houbami nezabýval (začal teprve, až byl Sm. z Bot. ústavu jeho asistenty po svých velkých úspěších svými výstavami a přednáškami v Praze r. 1912 a 1913 vyřazen). (Pokračování příště.)

Dr Josef Pecánek:

Zakrslé a gigantické formy plodnic

I zkušenějšímu houbaři se přihodí, že dostane k určení plodnici houby a je v pochybách. Teprve po důkladném průzkumu hmatovém, čichovém i chuťovém se ukáže, že jde o houbu celkem běžnou. V normálním případě by plodnici určil okamžitě podle jejích typických znaků: velikosti, vůně, doby výskytu a pod. Ale tak tomu vždycky není. I houby totiž příroda vytváří za různých podmínek atmosférických a klimatických, takže doba jejich výskytu kolísá, mění jejich růst, barvu, často i jejich typické znaky.

Setkal jsem se rovněž za své víceleté praxe houbařské s několika zajímavými úkazy, které dokazují, že se i zkušený houbař musí stále učit, pozorovat i studovat t. zv. běžné druhy hub. A čím více bude pozorovat, tím větší radost bude mít z nových pozorování a z nových objevů. Před několika lety jsem nalezl za teplého jarního dne na pařezu u hojně frekventované cesty hustý trs droboučkých žlutavých houbiček velikosti od 3 do 8 mm. Teprve pod zvětšujícím sklem v poradně se ukázalo, že jde o zakrslou formu penízovky sametonohé (Coll. velutipes Curt.). Účinkem tepla (nikoli zimy, je to houba chladnomilná) ve svém vzrůstu zakrsla. A právě u této houby jsme měli příležitost později se obdivovat jejímu abnormálnímu vzrůstu, kdy nám byl přinesen do poradny exemplář dobrých 20 cm vysoký, s hlavou velikou. S podobným elefantismem (abnormálním vzrůstem) jsme se setkali i u václavky (Arm. melea Vahl.), kdy v rukou udivených posluchačů koloval trs obrovských plodnic těchto lahodných hub. Mnozí ani nechtěli věřit, že je to táž václavka, jejíž drobnější plodničky tak rádi sbírají.

V rozsáhlých listnatých lesích královéměsteckých jsem v srpnu 1952 našel nádhernou srostlici dvou obrovských, prudce jedovatých závojenek olovových

(Ent. lividium Bull.) Oba třeně, srostlé na spodku, se rozbíhaly v podkovovitém útvaru, zakončeném dvěma stejně velikými klobouky ve formě krásného, 20 cm vysokého dvouramenného svícnu.

Z týchž lesů po několika deštivých, teplých dnech se přišel můj známý pochlubit s úlovkem deseti překrásných hřibů, z nichž některé byly úctyhodné velikosti. Po bližším ohledání (plodnice byly vymáčeny) jsem svého přítele zarmoutil, poradiv mu, aby tento krásný úlovek vyhodil. Odhodlal se k tomu, teprve tehdy, až každou houbu zvláště ochutnal. Byly to obrovité plodnice hřibu hořkého (Bol. felleus Bull.). Vím, že prof. Smotlacha již několikráte a dávno o gigantických a zakrslých formách u našich hub přednášel. Nemohl jsem býti přítomen. A zjev ten je někdy tak nápadný, že mne přinutil, abych o něm napsal. Jsem jist, že jej zjistilo r. 1952 na podzim mnoho houbařů.

Existuje již také publikace (z r. 1938): Smotlacha: Proč houby vytvářejí někde plodnice obrovské, na niž upozorňuji.

Ing. Josef Balcar:

Jak roste kotrč

V mé mykol. zahradě v obci Skuřina na Sobotecku často nacházím kotrč — Sparassis crispa (Wulf.). Každý rok koncem srpna a září tady roste pod borovicemi poměrně v hojném počtu. Je to zajímavá houba, velmi chutná ve směsi, nebývá napadána hmyzem, ale její velkou vadou je, že vytváří plodnici ze základů dosti hluboko pod zemí a bývá velmi znečištěna tlejícím jehličím a pískem a nedá se dobře očistiti.

Loňského roku (1951) jsem našel dvě mladé plodnice, na kterých jsem chtěl zkusit, jestli dále porostou. První plodnici jsem nechal několik dní na místě, ale přírůstek nebyl patrný. Myslel jsem, že už neporoste a sebral jsem ji. S druhou plodnicí, kterou jsem si k pokusu vybral, jsem udělal násilný zásah: Odhrabal jsem jehličí okolo plodnice a obložil ji mechem. Chtěl jsem zkusit, jestli by bylo možno ji tímto způsobem uchránit tohoto nepříjemného znečištění. Za několik dní jsem se šel na ni podívat, kotrč byla téměř stejná a zdálo se mi, že začíná osychat. Protože bylo právě období velkého sucha, rozhodl jsem se, že ji zaleji. Nedaleko je bahnité jezírko a kolem něho roste mech — rašeliník. Utrhl jsem kus mechu a vymačkal z něho vodu na plodnici a kolem ní. Potom jsem ji ještě přikryl vlhkým mechem, hlavně proto, aby mi ji nějaký ochotný »taky houbař« nevykopl (což se bohužel stává velmi často).

Takovýmto způsobem jsem ošetřoval kotrč vždy jednou za tři dny. A kotrč rostla, ale velmi pomalu. Původně byla velká asi jako slepičí vejce a za 3 týdny dosáhla velikosti půllitrové sklenice. A rostla by snad ještě dále. Byla svěží, úplně čistá a měla světlehnědou, téměř bílou barvu. Ale moje dovolená se blížila ke konci a tak jsem milou kotrč sebral a skončila spolu s jinými houbami v některé z mých zavařovacích lahví.

Václav Novák:

Houbařství a houby na Slovensku — III.

Moje zpráva ze zájezdu Slovenskem, nebude pouze rázu mykologického, ale i turistického. Příštího dne zamířili jsme na Popradské pleso, které leží v jakémsi kotli strmých hor, vysokých kolem 2500 m n. m., Ostervy a Rysů, malebně položené. Odbočili jsme k symbolickému hřbitovu — cintorin slovensky —, kde jsou umístěny pamětní kameny nebo desky se jmény oněch horolezců i zkušených horských vůdců, kteří položili svůj život při horolezeckých výkonech, anebo byli zasypáni sněhovými lavinami. Cesta k cintorinu

není daleká, jen tak asi 150 metrů, je však neprostupná, prorostlá vysokou a velmi hustou klečí v prostředí obrovských balvanů. Krátká tato cesta, velmi únavná, trvala nám skoro půl hodiny. Dojem náš při pohledu na desítky a stovky kamenů se jmény hrdinných vyznavačů Vys. Tater, zůstane trvale vryt v naší paměť. Vysvětlení, proč jsme mezi hustou spletí kleče a vzácně roztroušenými jehličnatými stromy nenalezli vůbec žádných hub, je to, že terén byl pouze hrubě kamenitý, bez humusu. Pouze kořeny kleče nalézají potravu mezi spáry balvanů. Teprve až zpáteční cestou na druhé straně údolí — magistrálou —, na stráni pod samou strmou Patrií, nadmořské výšky asi 1500 m n. m., nalezli jsme několik druhů hub.

Příští den vedl nás cíl cesty přes Hrebionek 1300 m n. m. k Terryho chatě a Päti Spišským plesům 2034 m n. m. Pohoda krásná, slunná, přiměřené teplo vzhledem k ležícímu sněhu kolkolem. Chvílemi vane ostrý studený vítr, takže se musíme halit do svetrů a plášťů. Přecházeli jsme sněhové pole — začátkem srpna —, koulovali se a na sněhu fotografovali. Ale po houbách ani památky. Na vysokohorské louce něco přes 2000 m n. m., vroubené kolkolem srázy Lomnického štítu, Laďové hory a Široké věže, všechny kolem 2500 m n. m., nenalezli jsme vůbec žádné houby. Jenom vzácná horská květena na louce je k spatření.

Následující den míříme na Lomnický štít. Visutou lanovou drahou dostáváme se na mezistanici Skalnaté pleso, 1750 m n. m. Měli jsme houbařské štěstí, neboť kol. Mothejzík nalezl v této výši 2 krásné holubinky sličné, blízko jezera mezi klečí, v chladném klimatu a prudkém větru.

Dr Fr. Smotlacha:

Úvod do mykologie

I. Houby — cenný dar naší přírody.

Míníme zde velké houby (Makromycetes), což je praktický výběr z hub vůbec (Mycetes, Mykophyta). Jsou to naše houby s velkými plodnicemi, jichž možno použít k jídlu a také jinak. Příležitostně budeme psát také o houbách ostatních, o houbách s malými plodnicemi a o houbách nižších, často jen mikroskopických.

Český a slovenský národ vážil si jedlých hub od pradávna a sbíral je k jídlu ze všech národů na světě nejvíce. A tak je tomu i dnes, kdy pokrok člověka ve všem, zasáhl i do hub. Ve staročeských památkách, na př. v Klaretovi, který pochází z dob Karla IV., jest zmínka asi o 40 druzích jedlých hub, které tehdy byly naším lidem v Čechách k jídlu sbírány, kdežto v německých památkách literárních z téže doby najde se zpráva jen o třech druzích. Tato zvláštní záliba českého a stejně i slovenského národa v houbách vysvětlí se tím, že země česká včetně Moravy i Slovenska je plna krásných lesů a rozložena nejen v rovinách a údolích, nýbrž i na pahorcích a horách. Co je tu přerůzných proměn ve složení půdy, lesů a v místním podnebí (mikroklima)! To vše má na růst hub veliký vliv. Prostě »zemský ráj to na pohled« a my dodáváme, že je to zemský ráj i pro houby a houbaře.

Středozemské umístění naší vlasti je dalším vysvětlením velikého zájmu našeho národa o houby. Jsme na ně odkázáni a bylo by chybou, kdybychom si jich neváželi. Nesmíme se divit, že národové germánští, kdysi bojovní a a lovečtí, o houby nejevili nikdy zájmu. U Němců se probudil tam, kde sousedili s národy slovanskými nebo románskými, které houby znají a od dávna sbírají a pak proto, že za první i druhé světové války německá vláda sběr hub velmi propagovala. Germáni západní a severní, Holanďané, Dánové, Švédové, Norové, Anglosasové, od pradávna hub vůbec nesbírali a dodnes jich téměř nesbírají. Mají jednak moře s nesmírným množstvím ryb a často

Obr. 10. Smrž rýhonohá — Morchella rimosipes DC, rostoucí v květnu v humusu a v listí na př. v pražských parcích, zejména v zahradě Kinského. Tuto houbu sbíral a fotografoval náš spolupracovník Zd. Moravec u Milešova v Čes. Středohoří 11. V. 1952. Sm. se přesvědčil, že smrž rýhonohá tam, kde roste na volné půdě, je totožná se smrží podneslou (obojetnou, polovolnou čili pružnou) — M. hybrida Sow.

i lesy (Kanada, Švédsko, Norsko), kde jsou ještě dodnes bohatá loviště zvěře. Houby od pradávna znají a sbírají národové slovanští, stejně jako je znali i Římané, kteří rozšířili znalost a sběr hub v celé své říši; proto také národové románští, z Římanů pocházející (Francouzové, Italové atd.), houby jedlé rovněž znají a sbírají, stejně jako národové slovanští a zejména i Češi a Slováci.

Však si toho naše houby plně zasluhují. A zejména v době dnešní, kdy se velmi cení práce člověka a kdy houby nám rostou stejně jako vždycky rostly samy, bez práce. Bylo by nerozumem, kdybychom dnes nechali houby v našich lesích, lukách, polích a sadech, bez práce a námahy nám rostoucí, zhnít, jak se ještě do nedávna dálo. Je potřebí je vysbírat v mnohem větší míře, než se děje dosud. Vždyť houby jsou především doplňkem lidské potravy, dále důležitou pochutinou, která potraviny méněcenné zlepšuje, a konečně kořením, které činí totéž, ale které nám zároveň nahrazují drahá, často méně hodnotná, ba někdy i škodlivá koření cizozemská, dříve za drahé peníze k nám dovážená. Ba dokonce vyplatí se dnes houby i pěstovat. Vždyť to nestojí víc práce než zelenina, kterou houby skvěle doplňují, ba které hodnotou svou znamenají mnohdy víc než zelenina, bez níž se ovšem obejít nemůžeme a na níž jsme více zvyklí.

Když se někde řekne, že jsou houby nestravitelné, pak je to jen polopravda, čili pravda částečná, neboť z 1200 druhů hub jedlých, které u nás rostou, je přece jen aspoň 100 druhů poměrně dobře stravitelných. Ty je tedy zvláště potřebí sbírat a požívat. Avšak také vhodná příprava zvyšuje podstatně stravitelnost hub. Dávno jsem zjistil, že houby na podzim nebo na jaře zmrzlé, nemění celkem svou chuť, ale jsou ještě stravitelnější a proto jako potravina užitečnější nežli houby mrazem nedotčené. Proto doporučuji dnes se šířící mražení hub, jakožto velmi cenný prostředek, který podporuje jejich stravitelnost. Avšak zjistil jsem, že i silážování hub, t. j. mléčným kvašením na způsob zelí nebo okurek, stávají se houby stravitelnější a proto jako potravina prospěšnějšími. Tento můj poznatek byl v posledních letech potvrzen zprávami ze Sovětského svazu (viz o tom Mykol. sborník a můj Atlas hub), kde od pradávna velkou řadu palčivých ryzců a holubinek, u nás polovědou dokonce za smrtelně jedovaté pokládaných (na př. ryzec kravský — Lactarius torminosus Schff.), od pradávna na zimu nasolují a kvasí. Dnes patří toto sovětské kvašení hub do význačného jejich průmyslu potravinářského, jak se o jeho normách zmínil Ing. Mir. Smotlacha v posledním sešitě XXIX. ročníku Mykol. sborníku (ČČSH). Toto silážování zavedli jsme i u nás. Měl by je převzíti i náš potravinářský průmysl a letos by je měli zkusit všichni naši houbaři a naučit se mu!

Dnešní doba — zvláště také po příkladu SSSR — věnuje větší pozornost než dříve potravinám člověka. Mluví s e dnes proto hojně i u nás o racionální výživě lidské, což se zvláště uplatňuje při společném dnes stravování v podnicích, v armádě, ve školách a pod. Já se touto otázkou zabývám rovněž, a to již dlouhou dobu, ačkoliv nemám možnosti svoje poznatky plně uplatňovat. Svého času zavedl jsem pojem biologická tělesná výchova čili biologická péče o tělesné a životní zdokonalení člověka, v němž je obsažena i biologická jeho strava. To znamená, že člověku je třeba takových potravin, které by jeho životnost, jeho schopnost k práci a délku jeho života význačně podporovaly a zvyšovaly. Zde se nemůže uplatniti jen rozum (čili jen výživa racionální), nýbrž i věda a to právě věda biologická.

Pokládám houby za velmi důležitého činitele v biologické výživě člověka z těchto důvodů:

1. Jsou proměnou ve stravě, často příliš jednotvárné a tím látkově, chuťově i biologicky málo prospěšné a zdravotně chybné; ve stravě, jaká u nás do nedávna byla zvykem, zvláště na venkově, kde místy ještě trvá. Houby, zvláště

když je připravujeme různými vhodnými způsoby a v různých vhodných kombinacích — právě zde má dovedná a vzdělaná kuchařka sta možností, jsou vystříděním jak chuťově, tak látkově zdravotně i životně velmi cenným a hodnotným. Napsal jsem o tom knížku (Sm. »Houby v kuchyni«) r. 1934. Zde upozorňujeme na naše druhy pestřece, jež použity jakožto koření nahrazují dobře francouzské lanýže, jež však ve větším množství mohou působit poruchy.

2. Obsahují při vhodném výběru a vhodné přípravě stravitelné a člověku prospěšné rostlinné bílkoviny, s nimiž jsou spojeny i četné vitaminy, na př. vitamin B (důležitý pro nervy) v různých formách, vitamin D (proti křivici) a jiné podobné složky. K tomu se druží i vzláštní cukr a tuk houbový, člověku prospěšný. To vše znamená velikou životní podporu pro člověka.

3. Houby obsahují i stopové látky a stopové prvky, jejichž význam je dosud jen částečně poznán, ale je označován jako člověku velmi prospěšný, avšak i toto malé poznání biochemie hub ukazuje na jejich zvláštní cenu pro výživu a život člověka. A soudím, že se tu najde i více, zvláště, když sem započteme i houby nižší (kvasinky, námel atd.).

Chceme-li plně využít biologické hodnoty hub, pak je zapotřebí znát i větší počet druhů hub jedlých a dovést je rozmanitějším způsobem nežli dosud připravovat (viz moje knížka). To jsou všechno otázky, kterými se naše houbařské instituce, t. j. Čs. mykol. společnost, Mykologický ústav a náš časopis Mykologický sborník dlouhá léta i dnes pilně zabývají. A také naše výstavy hub, přednášky a kursy houbařské k tomu směřují. R. 1907 a 1908 pořádal jsem v Hradci Kr. a r. 1908 v Josefově výstavy hub první u nás i ve světě. R. 1909 jsem založil první ve světě a samozřejmě i u nás bezplatnou houbařskou poradnu (dnes Praha III, Karmelitská 14), která určila od té doby daleko přes sto tisíc donášek a zásilek hub (ročně na 4 tisíce, a vyřizuje každoročně sta různých dotazů a která v tomto směru pracuje neustále. (Má filiálku na Kopci sv. Jana čili na Zámečku v Hradci Kr.). Naše poradna se od začátku i v tom směru uplatňuje tak, že určuje a klasifikuje houby jedlé a radí i způsoby, jak je nejlépe k jídlu připravovat, konservovat atd. Také můj vědecký a všestranný výzkum hub, započatý již r. 1905 a systematicky vedený, směřuje od začátku, jak ke stanovení jedlosti hub, tak ke zjištění vhodných způsobů v přípravě jich k jídlu a ke konservaci.

Když jsem začal v uvedených otázkách pracovati, zvláště rok 1907 zde mohu uvésti, neboť v tomto roce začal jsem — jak jsem již uvedl — s výstavami hub a přednáškami o nich, bylo u nás známo jen 50 druhů hub jedlých, 200 bylo jedovatých a ostatní — daleko přes 1000 druhů — byly »prašivky«, t. j. houby poprášené od výtrusů hub, což v dobách temna náš lid, o houby se vždycky velmi zajímající, pokládal za prašivinu nalíčenou ďáblem na sběratele hub. Proto byly sbírány jen houby dobře známé a velkou většinou zavrhovány houby lupenaté, které mívají mnoho výtrusů a jsou silně od nich poprášeny. Ostatně mezi houbami lupenatými jsou naše nejnebezpečnější smrtelně jedovaté houby, které záměnou za jedlé zaviňují smrt a velká většina jedovatých hub vůbec. Tento stav podařilo se mi postupným studiem od r. 1905 a přečetnými pokusy úspěšně změniti. Již v tercii gymnasia v Hradci Kr., t. j. r. 1898, jsem zkoušel o prázdninách jedlost mnoha druhů holubinek, přesvědčil se (vybral jsem jen druhy sladké!), že polévka a jídlo z nich je výtečné, vonné a chutné a přímo rozjařující. Jsou to holubinky, které dnes jsou mnoha houbařům známé a velmi ceněny. Postupem doby podařilo se mé pokusné práci — bylo to tisíce pokusů — zvýšit počet hub jedlých na 1200 druhů, což jsou vlastně téměř všechny dřívější »prašivky« a částečně i houby dříve domněle jedovaté, které jsem z podezření jedovatosti osvobodil. Počet jedovatých druhů hub člověku nebezpečných snížil jsem na 20, z nichž 5 je smrtelně jedovatých a počet hub podezřelých čili »prašivek«

na pouhých 130 místo dřívějších asi 1200. A v tomto výzkumu pokračujeme neustále.

Veliký počet jedlých hub přinutil mne již od začátku, abych je třídil a klasifikoval, neboť jinak by v tak velikém počtu pro mne a pro náš lid neměly význam. Postupem doby vybral jsem z celého množství našich dnes 1200 druhů jedlých hub třídu I., t. j. asi 100 druhů hub nejchutnějších, nejcennějších a nejužitečnějších ve třech skupinách čili podtřídách: Ia, Ib, Ic. Ve skupině Ia jsou houby z I. třídy nejlepší. Dále třídu II. opět 100 druhů a tři podtřídy, třídu III. 200 druhů a 6 podtříd. Tuto klasifikaci uveřejnil jsem již r. 1950 v Mykologickém sborníku a ve zvláštním separátu. Vybraných 400 druhů ve 12 podtřídách stačí pro každého, pro každý kraj i pro náš průmysl. Samozřejmě, že zase každý houbař si z těchto 40 druhů vybírá pro sebe nejvhodnější. Také ostatních 800 druhů jedlých hub jsem zařadil do tříd, a to do třídy IV. (400 druhů), do tř. V. rovněž 400 druhů. Ty jsou pro specialisty, k spec. účelům a případně na krmivo pro zvířata. Tato další klasifikace ještě uveřejněna nebyla. Kodex alimentarius, t. j. seznam hub na trhu a v průmyslu dovolených, který uváděl za Rakouska a do nedávna v ČSR na 50 druhů, obsahuje jich dnes s houbami dovolenými v průmyslu, i s naším přičiněním 67. A pamatujme, že vedle 1200 druhů hub jedlých jsem stanovil i 500 druhů požívatelných.

Velikou práci vykonali jsme v poznání otrav houbami a jejich odstranění. Při dřívějším počtu jedovatých hub mohli do lesa na houby chodit jen dobří znalci, kteří se přísně drželi několika druhů hub, jež velmi dobře znali. Všech ostatních hub museli se varovat. Postupnými pokusy osvobodil jsem nejprve celý velký soubor hub (200 druhů), dříve za jedovaté pokládaných z tohoto podezření a pak postupně přeměnil »prašivky«, do nichž se kopalo a kope jen jen u nás a nikde jinde na světě a jichž bylo přes tisíc, v houby jedlé. Dnes může do lesa každý, kdo je jen trochu pozorný a zná dobře houby, které sbírá a pamatuje si nejdůležitější houby jedovaté a zvláště, jak jsme již řekli, houby smrtelně jedovaté. To jsou muchomůrky zelená, zbělená a bílá, závojenka olovová a ucháč jedovatý. Jsou to vesměs houby úhledné, krásné, chutné a příjemné, které svým zjevem přímo lákají člověka. Vždyť jen takovéto mohou sběratele, hub málo znalého, otrávit. Jinými houbami se to stát nemůže .A tu si také přímo pamatujme, že žádná hořká a palčivá houba není jedovatá a zejména ne smrtelně. Také ochutnávání hub může sloužit ke třídění a výběru hub jedlých, když chceme na př. zjistit, zda jsou pro určitá jídla více nebo méně vhodné.

Vypočítal jsem, že se během čtyřiceti let u nás otrávilo houbami asi 500 lidí, z nichž asi 400 much. zelenou, asi 50 much. zbělenou nebo bílou a asi 50 závojenkou olovovou. Otravy ucháčem jedovatým v posledních 40 letech se nepřihodily. Snad se u nás ani v té době nevyskytl. Všechny výše uvedené smrtelné otravy nastaly u nás záměnou hub jedlých za výše zmíněné houby jedovaté. Stalo se to tím, že kontrola ochutnáváním domněle zajištěná, selhala. Nejzajímavější je, že — jak jsem první zjistil — jistý počet smrtelných otrav byl zaviněn záměnou mladých závojenek olovových za mladé hřiby pravé, t. j. za hříbky smrkové nebo dubové, tedy za houby, jež se zdají být domněle naprosto bezpečnými a každému sběrateli hub, a to i poloznalci, bezpečně známými. Tedy i »jenhřibaři« se mohou otrávit!

Dnes chci jen ještě říci, že sta našich jedlých hub, které u nás v lese rostou, znamenají miliardovou hodnotu, která je dosud jen velmi málo využita a že se proto snažíme, aby byla využita dokonaleji. To odpovídá plně i snahám našeho státu a všeho našeho lidu. Je třeba, aby znalost jedlých a jedovatých hub pronikla ještě více do všech lidových vrstev a zejména také do škol. Proto pracujeme dnes s Osvět. besedami, s kluby ROH a ČSM (pionýry), a se školami.

Vedle upotřebení hub za čerstva je nutno usilovat o to, aby byly i různě konservovány, sušeny, do soli nakládány, mraženy, silážovány atd. Je třeba je sbírat nejen pro kuchyně soukromé, nýbrž i pro podniky, vojsko, školy atd. Je třeba upotřebit je i jako krmivo pro domácí zvířata, což platí zejména pro státní statky, JZD a rolnictvo vůbec. I silážovat by šlo houby pro domácí zvířata.

Ke sběru hub zveme každého, t. j. mladé, staré, nemocné i zdravé. Vždyť je to zaměstnání, které prospívá každému, které je nejúspěšnější rekreací a zároveň i tělocvikem, sportem a tělesnou výchovou. Hledání hub může se spojit ve školách s hodinami tělocviku i s hodinami přírodopisu. Také pro pionýry je sběr hub zaměstnáním velmi vhodným, stejně jako pro dospělé rekreanty a ovšem také pro invalidy a lidi staré. Je pravdou, že houbaři se dožívají delšího věku nežli ostatní lidé, díky zdravému pohybu na čerstvém vzduchu. Dnes (1953) máme mezi spolupracovníky Mykol. ústavu (trvá 44 let), Mykol. sborníku (trvá 34 let) a Čs. mykol. společnosti trvá 32 let) na 200 soudruhů starých na 70 let a 100 na 80—90 let. Houbařstvi praktickému věnuje se u nás mnoho lidí námezdně. Jsou to většinou ženy, někdy však i muži, většinou invalidé a lidé méně schopní. Sem tam se vyskytne při výdělečném sběru hub i člověk, který by mohl pracovat jinde a v jiném oboru, ale je-li ve sběru hub dobrý odborník a dobrý znalec hub, měl by být podle našeho soudu v sezóně vždycky uvolněn ke sběru hub, aby více nežli dosud byly vysbírány. I brigádně by se měly houby sbírat. Znovu si připomeňme, že je to cenný dar přírody, které máme zdarma a bez práce a že tedy zaslouží, aby byl plně využit. Dnes nám v nevysbíraných houbách hnijí v lesích miliony.

Měli bychom zde podrobněji mluvit, kdy a kde houby rostou a o životě hub. To by nás ovšem zavedlo do podrobností, na které v naší stati nemáme místa. Zde řekněme jen krátce, že houby podle své podstaty a způsobu života jsou rostliny ve své výživě stejně jako živočichové nesamostatné (heterotrofní), které si samy výživné látky nemohou opatřit, nýbrž si je čerpají hlavně ze zelených rostlin, jež se živí samy (jsou samoživné čili autotrofní) a výjimečně i ze zvířat živých nebo mrtvých, nebo z jejich zbytků. Ty, které svou výživu čerpají z cizích organismů živých, nezýváme cizopasnými čili parasitickými. Houby žijící na zbytcích organismů mrtvých hniložijnými nebo trouchobytnými čili saprofyty. Těchto je mezi velkými houbami většina. Mezi hniložijnými pak zaujímají zvláštní místo houby symbiotické, které, žijíce většinou jen ze zbytků organismů v zemi často jen velmi chudě obsažených, připojují se svým podhoubím ke stromům, zvláště lesním a k travám na louce a pastvině. Symbiotické houby doplňují svou výživu, berou si od svých stromů nebo trávy vodu a některé živné látky, jež jim země neposkytuje, a dávají jim za to pravděpodobně dusík. To dobře vídíme u hub symbiotických s travou. Tak na př. naše špička obecná, kterou znáte všichni z luk, ze zelených cest a pastvin, žije svým podhoubím v úzkém spojení s odenky trav, které proniká. Nejprve svého hostitele patrně svým dusíkem živí, což je zřejmé z bujné, husté, sytě zelené trávy v celém pásu, kde podhoubí špičky žije. Později však, když se vytváří plodnice, špička tuto bujně vzrostlou trávu zase vyčerpává, berouc si z ní vodu a živné látky. Za vlhkých let to není tak patrno, jako za suchých. Na místě trávy jsou tu totiž v kruhu nebo pruhu, kde špička vydává své plodničky, místa lysá, bez trávy. To je způsob symbiosy parasitické, kde si houba svým podhoubím trávu napřed pěstuje a pak z ní žije.

Zde si jen ještě připomeňme, že »Houby jsou děti vlhka« čili vědecky řečeno, že jsou hydrobionti. Všechny rostliny potřebují vodu, ale u hub je to při vytváření plodnic podmínka první a základní. Proto, žijíce svým podhoubím čili houbím na živých stromech nebo v pařezech, látkách zetlelých nebo i jen v zemi, čekají na déšť, aby mohly své plodnice vytvářet. Zvláště to

činí houby podeštné, které vyrůstají takořka za deště. Ty v létě nebo na podzim, kdy je i příznivá teplota, dovedou naplnit les, sad i pastvinu svými plodnicemi tak hojně, že odtud vzniklo staročeské úsloví »Bylo jich jako hub po dešti«, což znamená, že velmi mnoho. Připomeňme si ještě, že houby jsou všudybylové, t. j. že rostou samy nejen v lesích, sadech, na lukách, polích, pastvinách, stráních, ale i na kompostech, hnojištích, na dvorech, avšak také v kůlnách, ve sklenících, sklepích, ba dokonce i v dolech. Jsou to většinou houby hniložijné, jež mohou se i pěstovat. Vzpomeňme si na pěstování žampionů, které se z Francie rozšířilo do celého světa i k nám. Obtížnější je pěstování hub symbiotických. Ty totiž potřebují svého partnera, t. j. svůj strom nebo trávu. Tak si dávno pěstuji na své zahradě kozáky a křemenáče březové pod břízami, kozák lískový čili habrový pod habry, špičku obecnou a májovky na trávě atd.

Ještě jednu vlastnost velkých hub, o nichž mluvíme, uveďme. Rostou po celý rok, ovšem ne ve stejném množství. Začínají v malém na jaře v březnu a přibývá jich postupně do léta. Nejvíce je jich za normálních let v září a pak jich zase postupně ubývá až do zimy, kdy rostou jen vzácně a to jen za mírné zimy. Proto také pěstují se žampiony nejvíce v zimě, kdy je o ně největší zájem, neboť jim jiné houby nekonkurují.

Vidíme, že houby jsou nejen vzácným darem přírody pro člověka, ale zároveň i organismy svou podstatou a životem i pro vědce vysoce zajímavými. Ze všech pro člověka cenných živých produktů naší přírody jsou houby dosud nejméně prozkoumány. Proto Čs. mykol. společnost, Mykol. ústav a Mykol. sborník volají všechny přátele přírody ke spolupráci při jejich průzkumu. Staňte se, kdo jen trochu můžete, výzkumníky v houbách!

II. *Naše pestérce či lanýže kořenné (Scleroderma).*

Pestřece, čili podle prof. Zubatého (viz ČČSH) správně česky pestérce, rostoucí u nás ve třech druzích, jsou dnes již všeobecně uznanou jedlou houbou — u lidu známou pod jménem lanýž písečný, kořenný, hradecký nebo kolínský — ovšem podle našeho doporučení požívatelnou jen v malém, t. j. jako koření a pak ovšem opravdu cennou a užitečnou.

Rod pestřec — Scleroderma patří do řádu pestercovité — Sclerodermales. Čeleď pestercovitých obsahuje rody měchač — Pisolithus a pestřec-Scleroderma. Povrchová vrstva (peridie) plodnic hub pestercovitých buď postupuje dovnitř plodnice, spojujíc se s vnitřní její částí čili gleby — která se mění v pecičky, jako je tomu u rodu měchač — Pisolithus, nebo jsou obě vrstvy odděleny, jako pesterce — Scleroderma. U tohoto vnitřní obalová vrstva plodnice obsahuje uvnitř plodnice také vrstvu plodonosnou čili glebu, ale bez paciček, v níž se na stopkách čili basidiích vytvářejí výtrusy. Gleba jedné plodnice obsahuje sta miliony výtrusů. Povrchová vrstva peridie u pesterců ve stáří, t. j. v dospělosti výtrusů, se trhá. Dozrálý vnitřek plodnice rozpadá se v prach, který potrhaným povrchovým obalem, zvláště když o něj na př. zakopne lesní zvěř, dostává se v podobě obláčků kouře do vzduchu. Tak se šíří a rozmnožují pesterce. U r. měchač — Pisolithus, rozpadají se pecičky gleby, v nichž se vytvořily výtrusy, včas zralosti v prach. To se děje od hohořejších vrstev plodnice dolů a výtrusný prach jde pak stejným způsobem jako u pesterců ven do vzduchu.

Rod pestřec — Scleroderma Pers.

Plodnice je kulovitá nebo hlízovitá (jako brambora přisedlá, krátkými nebo naopak dlouhými, široce kořenitými bělavými nebo i žlutavými svazky podhoubí k zemi připojená, nebo někdy i do země částečně zasazená. Povrchová blána (peridie) je pevná, korkovitá nebo kožovitá a od vnitřku čili gleby

plodnice, odlišená. V čas zralosti, kdy se peridie nepravidelně trhá, rozpadává vnitřek plodnice ve výtrusový prach bez vláknitých vložek (capillitium), které jsou u pýchavek — Lycoperdon. Basidie je nepravidelně kyjovité, se 2—4 výtrusy. Výtrusy kulovité, ostnité, černohnědé. V mládí je plodnice tuhá, ale křehká a dužnatá, dužnina zprvu bílá, žlutavá nebo zelenavá, barví se později postupně temněji, až i do černa. Výtrusný prach šedý. Rod pesterec, na rozdíl od r. měcháč, který je saprofytem žijícím v písku, je symbiontem několika lesních stromů. Uveďme přehled druhů:

Rod pestřec má 3 biologické, systematické i praktické druhy:

1. Pestřec obecný — Scleroderma vulgare (Horn.) Fr. Veliký 3—13 cm v delším průměru, silně bradavkovitý, špinavě bílý. Někdy zažloutlý. Roste pod břízami, borovicemi a smrky; s těmi i v rašeliništi. Zřídka v chomáčích.

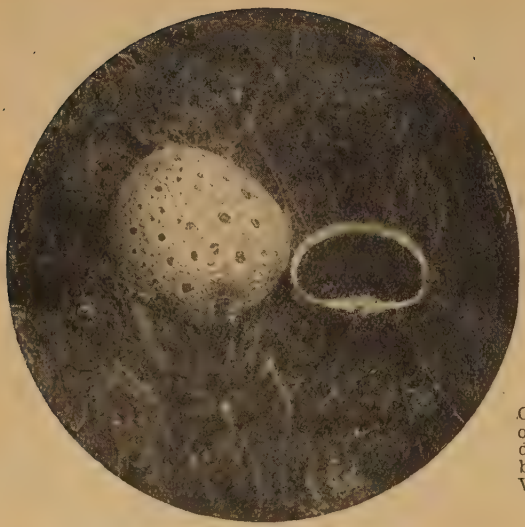
2. Pestřec dubový či bradavkatý — S. verrucosum (Bull.) Fr. Drobný, 1—2—4 cm v průměru, má malé bradavky, je začervenalý. Roste pod duby. Zřídka v chomáčích. Má tenčí pokožku proti dvěma ostatním.

3. Pestřec lípový či pýchavkový — S. Bovista Fr. Střední velikosti, 2—4—7 cm v delším průměru. Bradavky malé, někdy i bez nich. Roste jen pod lipami. Často v chomáčích. Hlavním a bezpečným znakem všech tří druhů pestřeců jsou jejich symbiotické stromy, neboť jde tu o druhy biologické, které se od sebe často jen velmi málo liší a proto jsou v literatuře (na př. u Velenovského) často pleteny navzájem. Zvláště Scl. vulgare a Scl. Bovista se velmi snadno pletou. Také pestřec lipový je nazýván. Scl. verrucosum (Bull.). I sám jsem jej pokládal za odrůdu p. dubového. Pamatujme, že všechny tři druhy rostou v lese nebo i mimo les, jen když tam rostou jejich symbiotické stromy a že mohou růst i daleko od svého stromu, když jeho kořeny tam až (když jdou na př. za vodou) sahají. Tak se také pestřec patřící k bříze, dubu nebo lípě může objeviti na kraji vlhčiny, na př. i u jasanu. Také se může stát, že dva nebo tři druhy s pestřecem symbiotických stromů — na př. dub a bříza rostou na jednom místě. To působí i výskyt obou druhů pestřeců na témže místě a u neznalců zmatek.

Znám všechny tři druhy pesterce od mládí a znám od r. 1905 i jejich příslušnost k různým stromům, jak jsem ji zjistil již před tím při svém praktickém houbaření u hub hřibovitých, u ryzce obecného (L. pinicola Sm. 1907, L. picicola Sm. 1907) a jinde. Pokládám je za biologické druhy rodu Scleroderma, jak jsem je po prvé v literatuře popsal r. 1909 u hub hřibovitých ve své práci „Monografie českých hub hřibovitých", vyšla nákl. Kr. Č. spol. nauk v lednu 1911. Sledujme podrobněji všechny druhy pesterců u nás rostoucích.

1. *Pestřec* — pesterec *obecný* — *Scleroderma* (Lycoperdon) *vulgare* (Hornem. Fl. Dan.) Fries, citrinum (Pers.), cervinum (Bolton), aurantiacum (Bull.), tesselatum (Schum.). Je to známá kulovitá nebo bramborám podobná, bělavá, na zem přisedlá nebo do ní trochu ponořená houba, rostoucí zejména v písčitých borovinách, smrčinách a březinách, v pozdním létě a na podzim hojná houba, která s břízou jde i do březin a se smrkem na vlhčiny do rašeliníku.

Stručný popis: Plodnice kulovitá nebo hlízovitá, 3—7—12 cm v jednom směru široká (v druhém bývá trochu užší), s tuhou, pevnou, matně běložlutou, povrchovou kožitou vrstvou čili peridií, 2—4 mm tlustou. Jest buď přisedlá, bez třeně, jen svazky vláken k zemi připojená, neb s menším kořenujícím násadcem, což je zvláště v půdě měkké, písčité. Stářím, deštěm a na slunci povrchová plachetka nahoře puká, trhá se, tvoří políčka a mění ve hnědé bradavky. V čas zralosti, kdy gleby ubylo, trhá se a umožňuje výtrusnému prachu, aby se dostal do vzduchu a do světa. Obsah vnitřní čili gleba je v mládí pevná, dužnatá, běložlutá nebo bělozelená, později od středu s nádechem do fialova černající s bílými žilkami. Ve stáří (v čas zralosti), usychá, šedne a mění se ve výtrusný prach, který nemá v sobě vláknoví čili kapilicia. Výtrusy kulovité,



Obr. 11. Pestřec či pesterec obecný (březový). — Scleroderma vulgare (Horn). Houba jedlá jen jako koření. Vzato ze Smotlachových diapositivů.

černohnědé, 8—12 μ, bradavčité ostnité. V čas zralosti, kdy se peridie rozpukem otvírá, vyletují tyto výtrusy po násilném doteku. Dužina v mládí bílá, měkká, v malém jedlá, později tuhá, tvrdá, fialově černá až uhlově černá, plná zásobních látek, vhodná jen jako koření, neboť ve větším použita působí často zažívací poruchy podobné otravám. Proto je k užitku jako houba jedlá jen použitá jako koření (l.c tř.). Kosmopolita mírného pásu, kde rostou jeho stromy, borovice, smrk a bříza. U nás hlavně od srpna do zimy (r. 1952 rostl již v květnu a červnu — předčasný podzim). V mládí pokožka jeho snadno zahnívá. I to může býti zdrojem otrav. Je to biologický druh rostoucí v symbiose s břízou, borovicí, smrkem. Hojná houba našich písečných lesů i vlhčích (rašeliniště). Nejčastější je u břízy. Odtud i jeho jméno »*pestřec březový*«.

Známkou velikého bohatství zásobních látek v něm uložených je fakt, že na něm žije a z jeho bohatých zásob vytváří své plodnice hřib parasitický — B. parasiticus Bull. Hřib parasitický napadá pestřec obecný u nás jen v některých krajích, na př. v jižních Čechách, u Poděbrad, u Chocně a pod., kdežto na Královéhradecku jsem jej nenašel. A napadá vždy celé kolonie pestřece na znamení, že jeho vegetativní podhoubí roste společně s podhoubím pestřece v zemi a teprve v čas růstu jeho plodnic do nich vniká a zde celou nebo část plodnice vyčerpává. Průstup podhoubí hřibu parasitického ke všem plodnicím pestřece obecného na stanovišti umožňují zvláště rašeliniště, kde pestřec pod svými stromy s oblibou roste.

Znám pestřec obecný od mládí, jím jej od r. 1905 a od r. 1907 jej doporučuji ve všech výstavách a přednáškách jako koření a to nejen čerstvý, nýbrž i sušený, v soli nebo i v octě naložený. V soli naložený dávám ve zcela malém do polévky, která se pak nesolí. A nikdy jsem nepocítil nejmenších potíží. Lidově nazýván je u nás, jak jsme již uvedli, lanýžem písečným, kořenným, hradeckým, kolínským a pod. Místy byl také u nás používán jako lanýž.

O pesterci obecném psali u nás již Krombholz, Bezděk, Macků 1913, Smotlacha v Bayerově Botanice (1912), ve svém „Životě hub" (1914), V. Němec-Smotlacha „Naše houby" (1918), v ČČSH (na př. v I. r. 1919) a v Přehledu

hub. V ČČSH (Myk. sb.) psal o něm v I. r. Zubatý (O českém názvu pesterec) a j.

2. *Pestřec bradavkatý* čili podle stromu pod nímž roste *dubový,* Scleroderma (Lycoperdon) verrucosum (Bull.), defossum (Sowerby), spadiceum (Schff.), quercinum Sm. Je houba dosti častá pod duby a velmi podobná pestřeci (pestérci) obecnému, ale vždy mnohem menší a trochu začervenalá. Je stejné hodnoty a významu jako onen. Je to biologický druh, rostoucí v symbiose s dubem a snad i bukem.

Stručný popis: Plodnice zprvu kulovitá, později hlízkám podobná, 1—2—4 cm v delším průměru, kaštanově či žemlově začervenalá. Povrchový obal (peridie) kožovitý, tenký, nepravidelně pukající. Vnitřek bělavý, červenobílý, nazelenalý, pak sytě černý, ale chuti přejemné. Spory kulovité, bradavčité, ostnité, 12 až 15 μ. Vůně slabá, kořenná, chuť příjemná. Hodnota jako u pesterce obecného, t. j. I.c třídy. Smí se používati jen jako koření čili jen spoře jako drahé lanýže francouzské - Tuber melanosporum (Vitt.), které často nahrazuje. To ostatně platí o všech třech druzích našich pesterců čili „lanýžů".

3. *Pestřec lipový* čili *pýchavkový — Scl. Bovista Fr.,* polyrhizum (Batsch), tiliaceum Sm. je velice podobný pesterci obecnému a to i barvou a někdy i velikostí plodnice. Bradavek nahoře na plodnici, pýchavkám nebo bramborám podobné, mívá méně, ba často je i úplně bez nich.

Stručný popis: Hlíza podobná bramboře, 2—4—7 cm v delším průměru plodnice. Často roste v chomáčích. Povrch bělavý, s bradavkami i bez nich. Plodnice nadzemní nebo do země ponořené. V tomto případě často na mocném, obyčejně plochém, někdy silně rozvětveném radixu (kořenu), který plodnici její upevňuje v měkké půdě. Plodnice od mládí do dospělosti tuhá, zprvu uvnitř zelenobílá, postupně červenající. Ve stáří mění se obsah v šedý prach, jehož hlavním obsahem jsou výtrusy. Jsou kulovité, ostnité, černohnědé, 10—15 μ. Obsah plodnice se zmenší a proto pak obal — jako u pýchavky — snadno se trhá a při doteku vyletují výtrusy v podobě obláčků. Hodnota stejná jako u pesterce obecného, t. j. I.c třídy.

Pestřec lipový znám od mládí, roste ve velkém množství v lipovém stromořadí, jímž jsem chodil v mládí do obecné školy ze Zámečku (Kopec sv. Jana) na Nový Hradec Kr. Je tam půda písčitá a stromořadí, asi 1 km dlouhé, vroubí na obou stranách širokou cestu a má po obou stranách bramborová nebo žitná pole. V měkké půdě — v písku — mají plodnice často mohutný kořen čili radix a jsou ponořeny z poloviny, zřídka skoro úplně do země. Na tužších místech a v trávníku bývají nadzemní a bez radixu. (Mohutný radix mívá i pestřec obecný, když vyroste v písčité, měkké půdě!).

Jím pestřec lipový od r. 1905 jako koření. Od r. 1907 jej doporučuji na svých přednáškách a výstavách. Dříve jsem jej pokládal za biologickou odrůdu pestřece bradavkatého (dubového), vždyť dub a lípa mají často tytéž symbionty, na př. koloděje — B. luridus Schff., které se od sebe někdy ani valně neliší.

Všechny tři druhy pestřece, zvláště ovšem obecný, pak i lipový a na konec i drobný dubový, jsou houby veliké praktické ceny, třídy I.c. Byly by I.a, kdyby nebylo nebezpečí otrav či spíše nemocí z pestřece, který jakožto koření, je přeplněn zásobními látkami. Vždyť jej využívá i hřib, který jinak je symbiont lesních stromů, a parasituje na něm. U pesterce hřib utvořil výjimku, neboť množství látek v pesterci obsažených přímo láká k parasitismu. Příroda zde využívá zásobních látek v pestřeci obsažených, nikoli však člověk, který pestřec dosud plně chemicky nerozebral. (Je třeba zjistiti látky, kořenné, které pestřec obsahuje a jejich biologickou hodnotu, jakož i látky, které se uplatňují jako koření a látky, které by mohly míti vliv léčivý atd.)

Všecky tři druhy pestřece, jak jsem již sdělil, znám od mládí. Jím je jako koření od r. 1905. Řídil jsme se Bezděkem, který v malém pokládá je za vý-

borné koření, ve velkém za škodlivé. Klasifikuji je a na přednáškách a výstavách propaguji od r. 1907. Za tu dobu jsem zjistil vady pestřece, které snižují jeho cenu.

1. Je tuhý, tvrdý, nestravitelný na jídlo za čerstva. Budí nevolnost od žaludku. Jsou však lidé, kteří jej s vajíčky snědí bez škody. „Mají dobrý žaludek" a kořenné látky uplatní se za polosyrova jen nepatrně.

2. Připraví-li se ve větším množství, na př. v polévce, a to tak, že se jeho kořenné látky uplatní ve velkém, pak se dostaví někdy i velké obtíže, připomínající otravy. I smrt tříletého děvčátka nastala po „silné" polévce z pestřece. Zde je vina na člověku. Proč jí koření ve velkém. Však i hřiby ve velkém a často za sebou se přejedí. Sledujeme „otravy" pestercem od začátku pečlivě.

3. Mladé hlízy pesterce mají zcela na povrchu jemnou dužnatou blanku, která později tuhne a usychá, avšak v mládí velmi snadno podléhá hnilobě. Při kořenné vůni a chuti celé houby, není zápach z této hniloby patrný. Zde mohou nastati otravy jedem hnilobným. Proto je třeba veliké opatrnosti, neboť i když používáme pestřece jako koření, zeslabuje to jeho cenu. Proto dáváme mladé pestřece při sběru zvlášť, aby se nedostaly do spodu hub, na př. v košíku, kde pak snadno a rychle mohou zcela na povrchu zahnít, aniž by to bylo někomu zřejmo. Vnitřek sice zůstává naprosto nedotčen, ale pokožka se stává jedovatou a případně zdrojem poruch.

O „otravách" pestercem v polévce použitém psal již Bezděk, Smotlacha na př. v II. r. Myk. sb. 1920, B. Padiová tamtéž atd. V posledních letech v Myk. sborníku Fr. Kolařík (XXIII. r. 1953), K. M. Jakoubek a arch. O. Klaus (XXVI. r. 1949), Ant. Brabec (XXVII. r. 1950) atd. Všude totéž: bylo použito z pesterce mnoho čerstvého nebo sušeného. Budiž také vzpomenuto, že lid někdy použil pesterců sušených (jako much. červené) na obklady proti angině a že i polévka v tomto směru byla brána.

Snadno a dobře odlišíme všechny tři druhy našich pesterců, když je pojmenujeme podle hlavních jejích symbiotických stromů: březový vulgare, lípový (Bovista), dubový (verrucosum).

Velenovský (C. houby) neví nic o symbiose pesterců a proto si zejména jejich naleziště (růstoviště) plete. A přece je to zákon. R. 1929 byl jsem v Bernu ve Švýcarsku nad městem „u medvědů". Byly tam mohutné lípy a pod nimi pestřec lipový — S. Bovista Fr. a koloděj lipový — B. luridus Schff. Totéž jsem zjistil v září 1915 v háji (lípa, dub, líska) u Olyky na Volyňsku v SSSR. A u bříz tam rostl pesterec obecný (březový).

Cenu jeho zvyšuje fakt, že je to výborné koření. Od r. 1907 a zvláště od f. 1912 používám a doporučuji jej v solí, usušený nebo z octa ve zcela malém množství jen jako koření. Obchodníci a výrobci uzenin používají jej dávno u nás, v Německu i ve Francii (kde se dávno prodává na trhu), na př. do paštik a uzenin, na místě pravých lanýžů francouzských. U nás by se měl větší měrou využít obchodně. Byl jsem o něj nedávno (1953) žádán z obchodních a průmyslových kruhů francouzských.

Budiž konečně uvedeno, že se všechny druhy našich pestřeců dnes již všeobecně jakožto „lanýže" sbírají i na trzích prodávají a že tedy případy „otrav", s nimiž jsou při svrchu uvedených okolnostech vlastně jen řídké. Zde platí „všeho moc škodí", zvláště také koření! Kdo víš o pestercích něco dalšího a nového, napiš nám to! Uveřejníme.

III. *Nová pozorování a studia.*

1. V r. 1952.

Much. zelená. V poli pod lipami ve stromořadí ze Zámečku na N., Hradec Kr., kde jsem much. zelenou r. 1950 a 1951 mnohokráte v září našel (na místě, kde se nyní neoře) tentokráte v létě (1952) pro sucho nerostly, ba ani nevyrostly tu ani pozdě na podzim po deštích do 19. XI. Vyrostly však pod zcela

jinou lipou na čerstvém, žitném strništi. Našel jsem jich tu 17. X. 1952 několik kusů, jež jsem dal jednak do výstavy v Hradci Kr., jednak připravil si pro houb. vycházku, kterou jsem vedl v neděli 19. X. 1952 do lesů vysockých. Účastníkům jsem. much. zelenou pod lipou sbíranou ukázal a vysvětlil nejen na přednášce na naší pokusné zahradě na Zámečku, nýbrž přímo na místě, kde jsem si pro ně nechal dvě mladé plodnice. Ty jsme nalezli. Byly vyrostlé. Avšak houbaři nalezli v poli ještě 4 další plodnice daleko (asi 20 m) od kmene lípy, které jsem přehlédl. Je to nový doklad k tomu, jak vznikly smrtelné otravy z »žampionů«, sbíraných na zahradách, v zahrádkách, polích atd., kde ve vzdálenosti 10—20 m a na svazích i daleko více, rostou duby a lípy. Tam totiž rostou i much. zelená a zbělená. Tak se vysvětlí, jak vzniklo podezření k zcela neškodnému, ba jedlému kukmáku okázalému — Volvaria speciosa Fr., a proč byl nedávno (než jsem jej obhájil) pokládán za smrtelně jedovatý. Dodatečně nalezl jsem 2. XI. jednu much. zelenou na původním místě pod lipami, kde rostly v r. 1950 a 1951. Jediná přemohla vliv sucha a vyrostla i za chladného podzimu.

Much. zelené, rostoucí ještě 17. a 19. X. na poli pod lipou u stromořadí ze Zámečku na Nový Hradec byly zvlášť vyklenuté a klobouk jejich byl vlivem slunce, větru a deště úplně zhnědlý a zelenou barvu nalezl jsem uvnitř na lupenech zcela při noze. Lupeny byly dlouho kryty blanitým závojem, z něhož vzniká prstenec, který proto chyběl. Klobouk se i u starých plodnic nerozvinul, takže výtrusy nemohly ven. Povrchová plachetka u některých tvořila pošvu, byla však u mnohých zadržena na klobouku, který činila bělavým, žampionům podobným. Jak snadné jsou tu pak záměny se žampiony!

Z giganticky vzrostlých hub vystavovali jsme letos na výstavách pražských šafránku, strmělku bělostnou, čirůvku mýdlovou, hřib obecný (smrkový), křemenáč osikový i březový. Sám jsem nalezl v lesích královéhradeckých 19. X. a 1. XI. giganticky vzrostlou holubinku mírnou, olivovou, mlženku, třepenitku cihlovou, hlívu ústřičnou, pod topoly topolku, ryzec topolový, v borovině lakovku lakovou, na pastvině čirůvku dvojbarvou atd.

První mrazíky v polovině října 1952 zarazily v růstu: špičku obecnou, křemenáče březové, osikové, strakoše, loupáky borové, sličné, slizké, dutonohé, klouzky kravské, bedly vysoké a j. Přestaly růst.

Pomrazky jsou, t. j. po prvním mraze (silně snížené teplotě) na podzim, jako na př. r. 1952, rostou: plžatka borová — Limacium hypotheium Fr., modřínová — L. lucorum (Kalch.), plžatka oranžově žlutá — L. aurantiorubrum Sm., čirůvka dvojbarvá — Tricholoma bicolor Schr., topolka — T. populinum Lge, voskovka (šťavnatka) dívčí — Camarophyllus (Hydrophorus) virgineus Wulf.), kržatka průsvitná — Naucoria pellucida (Bull.). Celoroční jsou, ale po prvním mraze růst zesílí: penízovka sametonohá — Collybia velutipes (Curt.), třepenitka maková — Hypholoma capnoides Fr.

Ryzec topolový (Pilát chybně osikový) — L. controversus (Pers.) přehojný na svých místech v září, po prvních studených nocích zač. října přestal růst a koncem října nerostl vůbec. Ještě na mé vycházce hradeckých houbařů do hradeckých lesů se našly obrovské pod topoly u myslivny, ale byly kryté hlínou. V Pýchově stráni (pod osikami) a na hrázi »Cikána« (pod topoly) přestaly růst již dříve.

Lidová jména hub i místní mají dnes další význam, neboť pomáhají šířit znalost jedlých a jedovatých hub. Český člověk je bystrý a má dobrý postřeh, proto dovede svými lidovými jmény i houby dobře označit, charakterisovat. Z toho důvodu je sbírá náš ústav (poradna) již od r. 1909 a jsou i předností našeho časopisu, který je shromažďuje a uveřejňuje od r. 1919.

Liška oranžová — C. aurantiacus (Wulf.) jest podivuhodný saprofyt 3 až 4,5 stupně hlavně lesů jehličnatých z pařezů hnijících v zemi. Největší sucha r. 1947, 1951, 1952 ji nezničila. Když za těchto such přišly na podzim deště,

byla z prvních hub, které po nich vyrostly. Tak i r. 1952 rostla první po prvých deštích na podzim. R. 1952, 11. a 12. IX. celé dny za chladna pršelo a les byl plný hub. A liška oranžová měla prim, zvláště na vlhčinách, kde po suchu nejdříve se projeví. Spousty jich bylo všude v hradeckých lesích na starých pařezech. U rybníka »Cikána«, daleko na bažině, bylo jich ten den tisíce. Staří zařadili lišku oranžovou k liškám (Cantharellus), z nichž některé (obecná, fialová) jsou symbionti. »Reformátoři«, pro některé odlišnosti každému odborníkovi ihned patrné, ke strmělkám, ač svými spojovanými lupeny se od nich značně odlišuje. Ona však se od nich odlišuje i svým jedinečným způsobem života a tím, že zvlášť význačně existuje na vlhčinách. To nám odůvodňuje i staré původní její zařazení k liškám — Cantharellus. Je to houba i biologicky přechodná a i od strmělek po této stránce velmi odlišná.

Liška čechratkovitá — Cantharellus paxilloides Sm. Za velikého růstu lišek oranžových v říjnu 1952 byla mi poslána do výstavy na Vinohrady a nalezl jsem na př. v Jevanech a v Novém Městě n. M. mohutnou masitou lišku oranžovou s klob. šedým či šedožlutým, připomínající čechratku podvinutou.

Šedivka (A. spissa Fr.) rostla r. 1952 jen ve vlhkém květnu hojněji, za mimořádného sucha v létě vyskytla se jen v lesích horských. Po velkých deštích na podzim rostla jen velmi málo, méně nežli jedovatá a jí podobná pantherka, která je jindy mnohem řidčí.

Sucho r. 1952, trvající od července téměř do konce září omezilo silně houby v růstu, jako sucho r. 1947. Některé druhy, jindy hojné, rostly, i když později pršelo, jen zcela málo, ač jiné si koncem září a v říjnu 1952 hojně nahrazovaly to, co suchem musely omezit. Málo rostl ryzec hnědý, vonný (rostl trochu více nežli hnědý, který je jindy hojnější), liška obecná, pahřib hřibovitý, obrovská forma čechratky rozvinuté a j. To jsou druhy hub, jichž podhoubí, rostoucí při povrchu země, bylo patrně suchem silně poškozeno.

Nápadný byl na podzim 1952 nedostatek lišek na trzích. Ani zelánek a mlynářek nerostlo dostatek. A ryzec hnědý chyběl i na vlhčinách, kde jindy byl přehojný. Také r. 1948 (po suchu 1947) nerostly na př. lišky téměř vůbec.

Opožděně (pro sucho) r. 1952 až v říjnu (do zač. listopadu) rostly houby letní: much. zelená a zbělená, much. šiškovitá, pantherová (hojně), chřapáč kadeřavý — Helvella crispa Wulf., ryzec zelený — Lactarius blennius Fr., závojenky olovová, jedovatá atd.

Deště koncem září a v říjnu 1952 po dlouhém suchu vyvolaly mimořádný růst hub velké většiny druhů. Vedle hub podzimních rostly i houby letní. Vše rostlo najednou. Naše výstavy byly přeplněny houbami.

Šťavnatka ohnivá čili miniová vyrostla koncem října na svých místech — vlhčinách u Roudničky (Hradec Kr.), kde ji sbírám již 50 let, aspoň v několika kusech; měli jsme ji v listopadu na výstavě na Smíchově.

Plžatka oranžově žlutá — L. aurantiorubrum Sm., byla na podzim 1952 donesena na naše výstavy (Rokycany, 23. X.) a Smíchov (29. X.).

Hubní symbionti i parasiti prospívají, když se hostiteli vede dobře. To je dávný můj výzkum. Dnes to potvrzuje pěstění námelu, které se nejlépe daří na žitě, bohatě rostoucím, proto, že bylo pečlivě pěstěno a dobře pohnojeno.

Pantherka (Amanita pantherina DC) nebezpečně jedovatá houba je za normálních let mnohem řidší nežli *šedivka* (A. spissa Fr.), jež je jedlá a za vlhkých let hlavně ve smrčinách přehojná. Za let suchých je však pantherka častější než šedivka. Tak v září r. 1952 vyvolaly ji deště na přerůzných místech, kdežto vlhkomilné šedivce nestačily, rostla proto u nás na svých běžných místech méně nežli pantherka. A stejně bylo i v říjnu. Pantherky rostly hojně, šedivky jen vzácně.

Obr. 12. Čirůvka nahloučená — Tricholoma conglobatum (Vitt), houba, která roste na podzim v chomáčích a hejnech, nejraději pod duby, ale také na kořenech starých stromů listnatých. Zobrazujeme zvláštní její formu čirůvku pražskou — Tricholoma Pragensis Sm., která se již po 30 let objevuje na Hradě pražském a zvláště v jeho přestavbě a ve vykopávkách, které se tam místy stále konají. Roste tam na starých podlahách a zbytcích dřeva. Viděl jsem ji tam již mnohokrát. V posledních letech, díky s. arch. Vlad. Studenému, který je naším spolupracovníkem. Po prve jsem ji poznal tam r. 1920. Byla několikrát i na naší zářijové výstavě v Praze. Tento obrázek je starého původu. Byl vzat z archivu Sm.

Pantherka z borovin (r. 1952 rostla tam již záhy na jaře, viz o tom již v ČČSH) podobá se velice růžovce. Tím by sě mohly vysvětlit otravy „růžovkou" které se u nás přihodily zač. října 1952, kdy pantherka všude tolik rostla. To může být také vysvětlením pro jedovatou růžovku — Amanita pseudorubens Aut. známou rovněž z Rakouska.

Muchomůrka zelená, naše nejjedovatější houba, neroste jen pod duby a lipami, jak jsme o tom loni zvlášť psali, kdy jsme upozorňovali, že záhadné dříve otravy vysvětlované na př. smrtelně jedovatým kukmákem, který je neškodný, ba jedlý, byly způsobovány muchomůrkou zbělenou, která vyrostla pod lipami, nebo pod duby, někdy až 20 m od kmene někdy na poli nebo na zahradě, či parku. Stejně nebezpečná je muchomůrka zelená i v lesích, kde sice nejraději roste v dubinách a pod lipami, avšak často jsem ji sbíral v borovinách na př. u Čelákovic, Lysé n. L., kde v tamních borovinách byly přimíšeny i mladé doubky. Muchomůrka zbělená, i zelená byly tu na několika místech i dosti hojné. Je možno, že muchomůrka zelená vyroste i v pouhé čisté borovině (v čisté borovině sbíral muchomůrku zelenou v lesích kladenských na podzim r. 1952 náš spolupracovník Dr Žofka). Případně musíme dávati pozor i v březinách, habřinách atd. Určitě jsem ji sbíral v mládí také v jedlinách, které na Hradecku byly hojně rozšířeny. Prosíme, spolupracovníky, aby nám sdělili, zda muchomůrku zbělenou nebo zelenou našli také jinde, než jsem zde uvedl. Muchomůrka bílá je houbou smrčin.

2. Z r. 1953.

Pokus jedlosti s chorošem zimním — P. brumalis (Pers.) opakoval jsem po dlouhé době znovu 14. IV. 1953, kdy mně byl poslán naším spolupracovníkem Karlem Rudolfem z Mladé Boleslavi. Poslal 3 pěkné souměrné plodnice s nožkou centrální, připomínající na hřib čili podloubník siný v mládí. Tento druh chorošů ukazuje na hřiby a to zejména na rod Gyrodon — podloubník, kde nízké trubičky sbíhají v nohu. Plodničky byly mladé, měkké. Uvařil jsem

je v polévce a jedl jsem je jako ovar. Byly sice trochu tuhé, ale polévka byla chutná a také dužnina chutnala. Vzhledem k tomu, že choroš zimní roste nejen na podzim, kdy je jedlých hub dost, nýbrž i za mírné zimy a na jaře, kdy jsou jedlé houby vzácné, třeba je ocenit jako výbornou pochutinu a koření do polévek a omáček, jakožto příslušníka II.c třídy. Samozřejmé že musíme vyhledat plodnice mladé, ještě měkké. Dříve jsem ho dával do IV. třídy užítkové hodnoty, dnes je to nepochybně třída III.c i třída II.c.

Ucháč obrovský — G. gigas Krombh. rostl na jaře 1953 v mimořádném množství, což se vysvětlí nejen teplým jarem 1953, nýbrž i příznivým podzimem r. 1952. Naše nedělní výpravy, náš Javůrek, naše Magda Pavlíková, Růžena Vtelenská a j. nasbírali jich velmi mnoho. Vedle malých rostly i veliké. Často se vyskytla i jeho kadeřavá forma, ucháč podezřelý —G. suspecta Kr. První ucháče obrovské sbírali členové naší vycházky vedené Novákem 12. II. na lesní mýtině, kam svítilo slunce v lese u Kunratic u Prahy. 17. II. bylo jich tam palezeno 20, ovšem malých; další růst přerušil sníh, který napadl. Další data sběru: 9. III. Exkurse, Komořany (33 kusů), 13. III. J. Šístek, Hostomice (10 kusů), 16. III. J. Hochmanová, Zátiší pod duby, 29. III. Ing. Andres, Libušín u Kladna, 29. III. Magda Pavlíková, Komořany (55 kusů), 6. IV. Karlštejn (35 kusů), 12. IV. Roblín (53 kusů), 5. IV. Dr Šmíd, Dobříšsko, 6. IV. Dr Smotlacha, na hrázi rybníka Datlíka u Hradce Kr. pod duby (7 kusů), 7. IV. V. Červený, Litoměřice, 7. IV. Jos. Čacký, v Brdech, 7. IV. Jos. Kabrt, Štětí n. Lab., 12. IV. Růž. Vtelenská, Komořany (14 kusů, jeden 14 dkg), 12. IV. Jul. Láska, Dobříšsko, 20. IV. Ing. K. Konrád, Jirkov, ucháč podezřelý, 20. IV. Fr. Hofman, Zbečno (ucháč podezřelý) atd.

Všeobecné překvapení bylo na přednášce 20. IV., kam bylo doneseno zase velké množství ucháčů obrovských, tentokrát již značné velikosti. Je zřejmé,

Obr. 13. Choroš březový — Polyporus betulinus Bull. Je parasit a pak ovšem i nakonec saprofyt výhradně jen břízy, rostoucí u nás a všude, kde bříza roste. Napadá její dřevo a způsobuje jeho měknutí, takže bříza jím napadená snadno se láme a zaniká. Avšak také datlové tuto okolnost vystihují a budují si v bříze svoje hnízda, který redakci zaslal náš referent MUDr Jaroslav Vurm. Fotografováno v Bojkovicích 25. V. 1952.

že rostou pozvolna a že s postupující teplotou rostou větší a větší, nejmenší byly v březnu, střední na začátku dubna a tentokrát (20. IV.) byl zde jeden, přinesla jej Hana Pechová z Miličova u Kateřinek, který vážil 35 dkg. Velké ucháče donesl i Dr Šmíd z Dobříšska a Dr Vladimír Aulický 19. IV. z Vonoklas. K tomu přibyly ucháče z poradny. Ucháče obecné letos rostly málo, sbíral je začátkem dubna Dr Konečný u Jaroměře a poslal V. Chmelík do ústavu do Prahy.

IV. *Mezi nejvýživnější houby patří hníky.*

Hníky (Coprinus) jsou houby vesměs jedlé, některé velmi vydatné a chutné. Proto je doporučuji již od začátku své propagační akce, t. j. od r. 1909 k jídlu na všechny způsoby. Na prvém místě ovšem hník obecný (porcelánový, střapatý) — C. comatus (F. D.) — porcellanus (Schff.), jemný velmi chutný a tedy houba prvotřídní. Avšak důležitou vlastností jeho je (a to platí o všech houbách hníkových) jemnost jeho dužiny, v mládí u celé plodnice, ve stáří v klobouku, který, jak víme, se včas zralostí výtrusů autolysou rozpadá. A právě za účelem usnadnění této přirozené autolysy je stavba dužniny a lupenů klobouku také velmi jemná. To ovšem prospívá i člověku, který v hnicích, a zejména ve hníku obecném, má houby jemné, křehké, snadno stravitelné, tím i výživné. Odtud si vysvětlíme, proč právě hník obecný pro naši propagaci získal si takové obliby u našich houbařů, proč je dnes draze prodáván na mnohých trzích a proč jej náš spolupracovník Javůrek již s úspěchem na své zahrádce a ve svém pařeništi pěstuje pro sebe a své přátele, kteří jej vítají, jako houbu do mnoha jídel — i k nakládání do octa výtečnou. Stejně si chválí s. V. Paráček z Hradce Kr. hník inkoustový — C. atramentarius Bull. Hlavní naše hníky: obecný, inkoustový, sádový a třpytivý jsou zobrazeny v obou mých Atlasech a ovšem i v Mykol. sborníku. Všechny dobře připraveny znamenají pro člověka houby jedlé, chutné, dobře stravitelné, tedy výborný doplněk potravin člověka.

b) Výzkum základní, místní a časový. Literatura. Lidová jména.

Josef Srb: **Úryvky z moderní ruské literatury**

G. Kublickij: JENISEJ, řeka sibiřská, Praha, Mladá Fronta 1952, str. 45: (Originál vydal Dětgiz, Moskva, 1949).

. . . kolem Šušenskoje rostlo obzvláště mnoho ryzců a podborovníků. Naděžda Konstantinovna si žertem stěžovala, že Vladimíra Iljiče z lesa „nedostaneš, po hřibech je jako posedlý". (Ve vyhnanství na Sibiři V. I. Lenin houbařil).

str. 150:

.. houby sobí pochoutkou.
... Již ve školních přírodopisech jsme se učili, že sob se živí lišejníkem — jagelem. Přesto není to tak správné. Má rád sobí lišejník, ale žere také trávu, okusuje keře, neopovrhuje ani polárními myšmi a pojídá dokonce i ptačí vejce.

Sob má obzvláště rád bobule a houby. Jakmile se objeví houby, rozcházejí se sobi na všechny strany a hledají je. Dobře cítí vůni hub a nejsou líní vydat se za touto pochoutkou na velké vzdálenosti. *Žádným jiným krmivem se sobi tak nespraví jako houbami.*

Jos. Pešek:

Houby pozdního podzimu na Rokycansku

Dne 22. XI. 1952 našel jsem *hlívu jilmovou* na starém ohnutém jilmu na vrcholu Hradiště u Březiny (620 m nad mořem). Tvořila nápadně velkou skupinu svítící svou bělostí na velkou dálku mezi ostatními stromy. Klobouky měly asi 30 cm šířky, pod velkými bylo dole ještě několik menších. Byl to jedinečný pohled na tak úhlednou skupinu, že se oči nechtěly odloučit od té krásy.

Hlíva dubová vyplnila celou dutinu starého buku v lukách u Březiny. Rostou tam ze ztrouchnivělého dřeva a aby se dostaly ven, dosahují nápadně dlouhého třeně. Klobouky mají pokryty hnědými šupinami. Loni v dutině hnízdili sršni, zůstaly po nich zbytky plástě. Tato hlíva poírývá mohutný kmen a větve staletého chřadnoucího buku v zámeckém parku. Celý strom je jí téměř pokdyt, vyrůsiá z celého chorého těla, takže brzy bude její dílo dokončeno.

V parku i v oboře bylo po celý říjen a listopad všude plno hub: na zemi, na pařezech jehličnáčů i listnáčů, na stromech, nejhustěji ve skupinách, a to hlavně šupinkovky. Z nich nejhojnější byla *šupinovka kostrbatá.* Ta tvoří půvabné skupinky s nahloučenými jedinci u sebe tak hustě, že je těžko od sebe odtrhnout. Nejhojněji obsadila podzemní kořeny jehličnáčů, hlavně smrků! Často si také usedla těsně ke stromu, kde zase vytvořila nápadné shluky.

Nesčetné jiné druhy hub zdobily r. 1952 park i oboru až dlouho do zimy.

Fr. Peterka:

Růst hub roku 1952 byl mimořádný

Růst hub na jaře 1952 byl jistě nejpodivuhodnější za mnoho let. Bylo by zde zbytečné uváděti všechny zvláštnosti, jež příroda si s houbami zahrála. Každý houbař jistě k svému obdivu tuto nezvyklou přízeň přírody pozoroval. Dr Smotlacha, náš učitel, věděl jistě předem, že bude mnoho pisatelů, kteří budou s největším podivením psáti, jak na jaře rostla již téměř většina podzimních hub.

Dobře tak učinil a správně ve svém článku ČČSH v čísle 7—8 celý tento nezvyklý přírodní zjev skvěle zhodnotil a vysvětlil a tím nás odžbrojil, abychom poučeni, zbytečně o tom mnoho nepsali. Pak přišlo suché léto trvající ve většině ČSR a zvláště v pražském kraji plné 3 letní měsíce. Nic nerostlo. Ale podzim vyrovnal křivku růstu hub a vyrovnal, co v létě scházelo. Narostly nám hřiby všech druhů, klouzky, strakoše, ryzce, václavky, a co hlavního, narostly nám houby, které jsme u nás v lesích neviděli více let. Byly to velmi dobré houby, které svojí jakostí, možno říci, vyrovnají se hříbkům. Byly to zelánky a havelky, které v lesích kladenských, ve kterých sleduji houby, po mnoho let nerostly, až na podzim 1952 nás obdarovaly větším množstvím.

Narostlo i dost jiných hub pro nakládání do octa, jako ryzce, čirůvka nahá (u nás zvaná „olivy"), václavky a mnoho jiných. A rostly až do listopadu přehojně.

Oldřich Dvořák:

Časný výskyt ucháče obrovského

Slunce, které pěkně svítilo v prvých dnech druhé poloviny února, způsobilo, že brzy zmizel veškerý sníh a to i z lesů. Byl jsem překvapen, když jsem 22. II. 1953 na nedělní procházce Komořanským lesem nalezl již první plodnice ucháče obrovského — Gyromitra gigas (Kromb.) Nalezl jsem 2 plodnice a sice na otevřené pasece mezi smrkovými pařezy, kde se místa, pokrytá du-

bovým listím, střídala s plochami řídce travnatými a s ostrůvky holé země. Obě plodnice světle okrové asi $4^1/_2$ cm široké, avšak s dosud velmi nízkými bílými třeni, jsem předložil 26. února posluchačům houbařské školy ČMS, kteří i s přítomným přednášejícím prof. Smotlachou konstatovali, že jde o opravdu velmi časný nález ucháče obrovského.

Dne 28. II. navštívil jsem opět výše uvedené naleziště v Komoř. lese a sebral další 2 plodnice, které byly již 6 cm široké a již s patrnými, leč stále velmi malými bílými třeni. Tento nález jsem ukázal s krátkým vysvětlením, kdy a kde k němu došlo, přítomným posluchačům út. přednášky vin. odbočky ČMS dne 3. III. t. r. V neděli 8. III. pořádala ČMS první jarní vycházku do Kom. lesa. Ráno bylo 0^0 C a přesto, že dny i noci minulých dnů byly velmi chladné a o některých dnech i ranní mrazíky a přesto, že slunce v těchto dnech mnoho nesvítilo, bylo nalezeno přítomnými jedenácti účastníky celkem 30 plodnic ucháče obrovského. Plodnice byly velikosti od 3 do 6 cm. Na zpáteční cestě nalezl jsem 2 plodnice v travnatém mechu mladé boroviny. Tyto plodnice, které měly třeně již hodně vyvinuté, měly klobouky zvlášť světle okrové barvy.

Jan Spálený: **Lactarius rufus (L.), ryzec ryšavý**

Dne 24. VIII. 1951 přinesl mi soused, p. Janda, z rumburského smíšeného lesa neobyčejně krásný ryzec ryšavý, který jsem si ihned namaloval. Podle šíře klobouku (4 cm) a zbarvení lupenů, které byly běložlutavé, byl to ještě ryzec mladý. Klobouk byl velmi tmavý, karmínový, až v pupku skoro černý,

Obr. 14. Krásný obraz ryzce ryšavého — Lactarius rufus L., který 24. VII. 1953 nalezl ve smíšeném lese u Rumburku a namaloval náš referent Jan Spálený. Má takových obrazů u nás několik set. Ryzec ryšavý, původně za jedovatý pokládaný, jsem svými pokusy osvobodil od tohoto podezření a zjistil, že je jedlý. Mnozí naši přátelé, počínaje J. Stejskalem, jej dávno již nakládají do octa, V Sovětech se kvasí (silážuje) na zimu. Sm.

nekruhovaný, s okrajem pěkně vlnitě vykrojeným. Válcovitý třeň byl silnější, jakoby napuchlý, a shora dolů stále tmavěji hnědočervený. Dužnina byla barvy běložlutavé. Jedině ta okolnost, že měl mléko palčivé, ale *bezbarvé* místo bílého, budí ve mně pochyby. Musí to být nějaká nahodilá abnormita.

P. r.: Ryzec ryšavý, jedna z nejhojnějších podzimních hub našich borovin. Je jedlý. To jsem zjistil r. 1907. Náš spolupracovník Josef Stejskal zavedl u nás jeho nakládání do octa. V Sovětech je silážují.

Fr. Beneš:

Houby rostou na pražské ulici.

Když jsem přišel letos (1952) v první polovině května do domku svého přítele v Praze-Krči, nalezl jsem u něho v zahradě celý shluk krásně vyvinutých čechratek. Zašel jsem je ukázat do ústřední naší poradny, p. prof. Smotlachovi, který obdivoval jejich rannost. Povzbuzen tímto nálezem chutných čechratek, které dlouho již sbírám a jichž si velice vážím, zašel jsem tam nyní častěji a vždy jsem nalezl aspoň 2 plodnice. Jednou jsem sem přicházel, a jakoby již v lese, díval jsem se, přicházeje do známé odlehlé ulice, vroubené stromovím a travnatým pruhem, po zemi. A tu jsem nalezl přímo na ulici, ve zmíněném travnatém pruhu, 2 krásné čechratky a za nějaký den opět a opět. Ba, nalezl jsem jednu vyrůstající přímo z chodníku, který je upraven ze škváry. A tak jsem »chodil na houby«, jako někam do lesa.

Louny. V červnu 1952, kdy ještě nerostly téměř žádné houby nebo jen suchomilné, našel jsem po dešti choroše sírového na staré hrušni v zahradě. Choroš byl asi 3 dny stár a měl ještě živě růžovou barvu. Vařil jsem jej v polévce a velmi mne překvapil svojí chutí, která připomínala masitou polévku. Velmi lehko se do měkka uvařil a byl výborný. Viz Smotlachův atlas. V Lounech pracoval (v odbočce ČMS) svého času spolupracovník prof. Smotlachy J. Šubert, který vydal »Průvodce houbařů«. Proto je dnes v Lounech o houby veliký zájem, ač je z města na ně daleko. V. Šmolík.

Potvrzení. 4. XI. 1952 přednášel Dr Smotlacha na smíchovské výstavě hub. Na této přednášce jsem se dověděl o tom, že zvěř ožírá na podzim houby na lupenech nebo trubkách. Z toho plyne, že rouško výtrusorodé u starších hub je výživnější než vršky klobouků. To mne zajímalo, a proto jsem se chtěl přesvědčit. Hned následujícího dne odpoledne (t. j. 5. XI.), jsem našel dvě plodnice čirůvky dvojbarvé (Tricholoma personatum Fr.), které měly pod kloboukem na některých místech lupeny ukousané. Tento nález je dokladem, že názor prof. Smotlachy je správný. Rudolf Kuželka.

Kozák březový nalezl jsem zcela mladý, ale silný a plný zásobních látek, nedaleko břízy vyrůstati ze zcela ztrouchnivělého dubového pařezu. V teple ztrouchnivělého pařízku za chladných dnů května se mu dobře vedlo, takže mně doma znatelně povyrostl. Jest zřejmo, jak vysvětlil p. prof. Smotlacha, že kozák březový jest často vedle své symbiosy s břízou i saprofytem, čehož využívá za studených nocí podzimních, jaké jsou i letos (1952) kolem 15. VI. Kdežto jinde jinak tyto kozáky nerostly, v teplém pařízku našel jeden svoje místo. František Filip.

Lesní hlodavci a houby na podzim. Prof. Smotlacha zjistil v říjnu a listopadu 1952 nový fakt. Lesní hlodavci, když nemají na podzim houby mladé, vykusují z běžných jedlých hub (hřib hnědý, čechratka atd.) trubičky a lupeny, kde se tvoří výtrusy, plné cenných látek. L. M. Růžička.

Gigantické klouzky (loupáky) — B. luteus L. našla jsem na zalesněném močále, kde borovice bujně rostou. Byly zdravé a měly až 25 cm v průměru. Vyrostly za vlhka (po velkém suchu) a stejnoměrné teploty — čili za plné pohody, jak prof Sm. vysvětluje růst gigantů u hub rouškatých i chřapáčovitých. 29. IX. 1952. Marie Lemberková.

Kotrč krátkonohou — Sp. brevipes Kr. krásný kus a podle prof. Šm. vzácný druh, poslal jsem do výstavy 12. IX. 1952. Sbíral ji můj syn v lese u Čes. Krumlova. Jiří Neumann.

I havelky byly vykousány hlodavci od spodu v lupenech, zjistil jsem to v lese 1. XI. 1952. Tím potvrzuji sdělení prof. Smotlachy, který o tomto faktu na smíchovské výstavě 28. X. 1952 přednášel. Josef Fiala.

Liberec. Posílám na výstavu havelku (Trich. portentosum Fr. a čir. pětidílnou čili ozimku (T. quinquepartitum Fr.). Obě jsou přechutné a začínají růsti. 17. IX. 1952. Ing. Zamouřil.

Komárno. Studuji zde rostliny, ale lesy kolem nejsou a jinde tu houby ještě nerostou, stejně jako nerostou v Lišově v Č., kde je zcela sucho. 18. VII. 1952. Frant. Hořčička.

Slivenec. Posílám hvězdice pro Dra Staňka z Lipek u Slivence a houby na výstavu. Měla by se u nás vykonat přednáška, aby lidé nerozkopávali čechratku podvinutou (podvinku, medočechratku), která se v blízkých lesích hojně vyskytuje a je výborná. 15. IX. 1952. Jan Vraný.

Nečervivost hub. Houby r. 1952 v říjnu a listopadu hojně rostoucí nebyly většinou červivé, což podle Smotlachy bylo tím, že bedlobytky studeným deštěm zahynuly. St. Cejnar.

Malšice — Jitra u Tábora. U nás roste mnoho cenných jedlých a jinde vzácných hub, jsou však nevyužity. Všekazové kopou i do destice chřapáčové, do smrží, václavky císařské, pstřeně, do jedlých holubinek atd. Jdou jen za hříbky. Zde by měly zakročit školy, aby vzácný dar naší přírody, jedlé, cenné houby, nebyly od neznalců ničeny. Jaroslav Štěch.

Listnatý les „Purkrábka", severně od Znojma, je bohatým naleziště hub hřibovitých. Kromě hřibu obecného hojně se tam vyskytuje hřib královský, bronzový, překrásně zbarvená sluneční odrůda hřibu satanovitého s nádherně karmínově vybarvenou nožkou. Z téhož lesa bylo r. 1951 přineseno několik statných exemplářů hřibu satana. 7. VIII. 1951. Jindřich Vyhnánek.

V Ústí n. O. propagujeme sběr májovek, růžovek, sluk, holubinek, havelek, václavek, slizáků, lošáků atd., které se nesbíraly. Zásluhou p. řed. Trojny se u nás sbírá dnes řada různých hub. Když najdeme nějakou nám neznámou houbu, vždy ji donášíme p. řed. Trojnovi, který, uzná-li její zvláštnost, oznámí to ústavu ČMS. Julius Andres.

Bělečko. Posílám do výstavy výběr hub, které zde po deštích po dlouhém suchu začínají růst. Při sběru mi pomohli ř. uč. Hanzl a ved. obch. Boh. Došel. Poděkování ČMS jsem již vyřídil. 4. IX. 1952. Jan Řehounek.

Bystřice n. Pernšt. Občas v létě sbírám zde hřib nachovýtrusý — B. pophyrosporus Fr. Letos jsem jej sbírala ve smíšeném lese 15. IX. 1952. Poslala jsem jej na kontrolu bezpl. poradně Mykol. ústavu v Praze (P. III, Karmelitská 14) a na výstavu. A. Vondráčková.

U Karlových Varů roste za chladných dnů, jako r. 1952 v květnu, penízovka sametonohá. Je jistě, jak již prof. Smotlacha zjistil, celoroční. Ing. Vojtěch Rimpl.

Prostřední Bečva. Rostou houby. Nahrazují si to, co letním suchem ztratily. Rostou i opožděné letní: čirůvka hlíznata, penízovka skvrnitá atd. Posílám je na výstavu. 25. IX. 1952. Josef Holčák.

Štamberk. Houby po deštích rostou. Hojná je na př. pečárka lesomilná. 25. IX. 1952. K. Schneider.

Šumperk. Posílám na výstavku zásilku hub, které u nás nyní hojně rostou. Krásný je lošák ouškatý — Hydnum auriscalpium (L.) 25. IX. 1952. MUDr A. Machalová.

Chomutov. Havelka prodává se u nás hojně na trhu. Říkají jí často „šedivka".

Ucháče obrovského, který vážil 17,5 dkg, našla jsem v lese mezi Černošicemi a Roblínem 12. IV. 1953. Olga Botková.

Ucháč obrovský (35 kusů) našla jsem v lese mezi Černošicemi a Roblínem 12. IV. 1953, 24 kusů 6. IV. u Karlštejna a 3 kusy 9. III. v Komořanech. Magda Pavlíková.

Ucháče obrovského 16 dkg (celkem 14 kusů) našla jsem 12. IV. v Komořanech. R. Vtelenská.

Tamtéž našel jsem týž den 35 kusů, z nichž některé zvlášť veliké. Fr. Zlesák.

Ucháče obrovské sbíral jsem začátkem dubna v Troji: 12. IV. našel jsem tam 48 kusů. Jar. Javůrek.

Ucháče obrovské a březnovky našel jsem 12. IV. v Hostomicích. J. Šístek.

Posílám do Vaší stálé výstavky v Praze III, Karmelitská ul. ucháče podezřelého — G. suspecta (Krombh.). Jedlou výbornou houbu. Josef Kabrt.

Z Chlumce n. C. Pozoruji šťavnatku nachovou (Hygrophorus puniceus Fr.). Vyskytuje se zde ve velkém množství, a je to chutná a jedlá houba, ale nikdo ji nesbírá. Rovněž šťavnatka vosková. — H. ceraceus (Wulf.) roste u nás na podzim na pažitech a vlhkých lukách, hromadně, a snadno se sbírá. Ref.: Josef Veselý.

Z hřibů roste u nás v lese „Slepči" u Benátek n. Jiz. na př. hřib královský — B. regius Krombh. Sbírám jej tu téměř každoročně. R. 1945 již v květnu. Frant. Borovička.

Ucháč obrovský — Gyromitra gigas (Krombh.) našel jsem 4. IV. u Krtína v Brdech. Josef Čacký.

Bubeneč. Na své zahrádce sbírala jsem na trávníku předčasně, t. j. za velmi studených dešťů v září, vyrostlé čirůvky dvojbarvé. 30. IX. 1952.
Marie Bejčková.

Posílám Discinu ancilis — destici chřapáčovou. Roste v lesích u Veselé u Rokycan. 10. IV. 1953.
M. Baukmanová.

Ucháče obrovské našel jsem na Dobříšsku 12. IV. 1953. Julius Láska.

Ucháče obrovské s výtrusy menšími než normálně (odpovídajícími spíše ucháči obecnému) našel jsem v několika kusech 12. IV. v Šárce. Jiří Skopec.

Polyporus brumalis (Pers.) — choroš zimní posílám z lesů u Chomutova, kde je nyní sucho. 26. IV. 1953.
Vlastimil Bartoš.

Smrž přerostlou v několika mladých drobných kusech posílám z okolí Přerova n. L. Našel jsem tu 26. IV. 1952 i 2 kusy choroše šupinatého.
Rud. Mužík.

Lidová jména hub.

V okolí Kralovic a Kožlan říká se čirůvkám fialovým (Tricholoma nudum) „olivy". Čechratky černohnědé (P. atrotomentosus) jsou tam sbírány na guláš a do octa pod jménem „vlky".
Josef Kozlík.

Hřib strakoš čili kožešník (B. variegatus Sw.) jmenují u Hořiček a České Skalice **podborovinka.** Loupák sličný (B. elegans Schum.) jmenují tam **žlutásek.** Oba se hojně sbírají.
František Kolářík.

Lidová jména hub na Manětínsku: Kotrč— „ořech", kuřátka — „kozí brady", havelky — „šedivky".
Eva Záhnová.

Z návštěvy na Hané zasílám tamější názvy hub: bedla = palazór, hřib = hřebek, křemenáč = janek, liška = koře, holubinka = holob, klouzek sličný = dřínůvka, klouzek obecný = dřínůvka šedá, pýchavka = čertí tabák.
Jan Demel.

Místní lidové názvy hub v lesích mezi Nýřany a Stříbrem: V těchto lesích nazývají, jak jsem zjistil, srnku — medvědice (na Boleslavsku jelenice), křemenáč — chvoják, kozák — špičník.
Frant. Šibl.

Havelky zovou v okolí Rohatce u Hodonína místy šedivky, jinde popelky.
Spytihněv Krejčí.

Na Slovácku, v okolí Hodonína, říká se poddoubníku **máslenka** a kotrči říkají **baranica.** František Veselský.

Lidové názvy některých hub v Kamenné, okres Zábřeh: klouzek — podmáslík, liška — kuřátka, křemenáč — janek, liška fialová — jelení růžky.
K. Sládek.

c) Část praktická. Houby člověku prospívající. Úprava hub. Konservace, průmysl a distribuce. Houby jako krmivo.

L. M. Růžička: Přehlídka konservovaných hub

Podle »Výživy lidu« byla začátkem roku 1953 ve Výzkumném ústavu pro ovoce a zeleninu konána přehlídka konservovaných hub a zeleninových jídel. Na přehlídce byly předvedeny rozmanité houbové konservy. Tentokrát zde byly zastoupeny rody a druhy, obvykle průmyslově nekonservované. Přehlídka přinesla nejen cenné poznatky pro tovární zpracování druhů hub dosud přehlížených, ale i podnětné návrhy, týkající se především vybudování nebo dalšího dokonalejšího vybavení již existujících podniků v samé blízkosti velikých nalezišť hub. Přátelé hub rádi slyší takové zprávy, podle nichž úřední místa se zabývají otázkami, které náš časopis dlouhá léta propaguje. (Zmíněný Výzkumný ústav patří ministerstvu potrav. průmyslu.)

Ještě uvedeme hotová jídla z hub na přehlídce zkoušená, z nichž některá bude později náš konservářský průmysl vyráběti. Zkoušeny byly: houby s vajíčkem a šunkou (IV.), smažené houby s bramborem (IV.), ryzcové hašé s bramborem (III.), houbové hašé se zeleninou a bramborem (III.), smažená bedla s bramborem (II.), silážované hříbky v zeleninové směsi (II.). Směsi s brambory, kromě smažených hub s bramborem, neukázaly se vhodnými, bylo by spíše uvažovati o směsích se zeleninou, rýží, kroupami a p., říká zpráva z přehlídky. Dále: hřiby v kremžské hořčici s rajským protlakem (IV.), hřiby v rajském protlaku s olejem (III.), hřiby v rajském protlaku (III.), hřiby ve francouzské hořčici (II.). Pořadí vhodnosti oceňovala komise čtyřmi stupni (I. —IV., čísla jsou uvedena v závorkách za každým jídlem. I. —

velmi vhodné, II. — vhodné, III. — méně vhodné, IV. — nevhodné). Vidíme, že nejlépe byla oceněna smažená bedla a silážované hříbky, tedy jídla v Mykol. sborníku mnohokrát doporučovaná a chválená.

V. Chmelík: **Poznámka ke kodexu hub**

Anýzku postrádám v kodexu, t. j. mezi 64 houbami, které podle vyhlášky min. zdravotnictví je dovoleno uvádět do oběhu a vyjmenovanými v Mykol. sborníku č. 9—10 z r. 1950. Anýzku nelze přece s jedovatou houbou zaměnit,, již pro její intensivní vůni po anýzu. V kodexu není patrně pro její řídký výskyt. Nedivím se, že není v kodexu strmělka mlženka, kterou by úplně neznalec snadno mohl zaměnit za závojenku olovovou, muchomůrka růžovka nebo žampion ovčí pro nebezpečí záměny s much. bílou, ale nedovedu si vysvětliti, proč tam není chutný a nezaměnitelný stroček trubkovitý, hník obecný, choroš šupinatý a sírový, čechratka podvinutá; ani tuto hojně rostoucí houbu není dobře možno zaměniti pro její nápadné znaky (klobouk v mládí silně podvinutý a rychlo rezavění lupenů po dobytku). V sadech, zejména, kde je bříza, lípa nebo topol, podle mých zkušeností mají čtenáři Mykol. sborníku — zejména labužníci hub naložených v octě — „svá místa", kde čechratky vysbírají, jakmile začnou růst — a to pro jejich vlastnosti upotřebení. Jsou to snad nejhojnější houby, které obyvatelé měst mohou mít na dosah ruky. Ovšem bývají výjimečná léta, jako 1951, i na čechratky chudá, kdy se stávají tím hledanějšími. Vzpomeňme konečně, že prof. Smotlacha navrhl čechratku podvinutou za houbu pětiletky a že to bylo s nadšením houbaři přijato.

Jar. Chytil: **Poznámky k sušení hub**

K sušení, zejména v domácnosti, se nehodí také příliš šťavnaté podzimní houby nebo houby z vlhkých míst, stejně se nehodí k sušení houby sbírané za deště, za sychravého podzimního počasí a pod. Pýchavky na slunci dozrávají a nabývají nepříjemné příchuti a vůně připomínající paradichlorbenzol. Slizák ošklivě zčerná. Sušením získaly: václavka na chuti a vůni, pečárka zápašná ztrátou zápachu. Sušené houby ukládám si podle druhů každý zvlášť, abych mohl kontrolovat jejich vlastnosti a teprve dodatečně tvořiti vhodné směsi a kombinace.

Fr. Matoušek: **Kovář — Boletus miniatoporus Secr.**

Sbírám je již mnoho let trvale na týchž místech od polovice května do konce září v lesích jedlových [na rozdíl od koloděje (modráka) dubového — luridus Schff.], který roste v lesích listnatých. Klobouk je na povrchu skoro černě tmavohnědý, jemně plstnatý, ústí trubiček rudě suříkově (miniově) červená. Tento modrák krájí se skoro voskově mastně (koloděj suše asi jako kozák): čerstvý řez je sytě žlutý (u koloděje bledší, na spodu třeně až tmavě rudy; u satana zašedle bledý, proto jeho jméno „umrdlák). Třeň kováře je otrubovitě šupinatý, nedolíčkovatý (u koloděje důkladný se síťkou). Kovář je těžší než koloděj stejného obsahu. Z kováře jsou znamenité řízky, asi půl cm tlusté, jen nezapomenout před obalováním posolit. Dříve se označoval kovář vědecky B. erythropus Krombh.

V. Nepokoj: **Nakládání hub do octa**

Očištěné houby dáme do rendlíku a zalejeme asi ze ¾ octem (4%), vodu nedáváme. Vaříme ve varu ½ hodiny. Koření ihned při vaření a může býti: pepř, nové koření, bobkový list, tymián, jalovčinky, hřebíček, zázvor, hořčič.

Obr. 15. Ukázka z činnosti naší odbočky v Jablonném nad O., kterou vede náš referent V. Nepokoj velmi úspěšně. Odbočka šíří znalost hub přednáškami, vycházkami, výstavami a hlavně také stálou výstavkou, kde často žertovným způsobem upozorňuje na jedlé a jedovaté houby. I poradna je tu činna.

semeno. Množství a druh záleží na osobité chuti, pamatujme však, že některé houby (ryzec, liška) mají svou kořenitou chuť a proto kořením šetříme. Smotlacha doporučuje koření co nejméně. Cibuli zkusit ve větším měřítku a u každého druhu zvlášť i ve směsi. Je možné, že způsobuje kaženi hub. Dále je spor: jedni tvrdí, že rosol způsobuje, druzí, že rosol odstraňuje. Cibuli přidat ihned s kořením do vaření. Dále nezapomenout na sůl. Asi na 1 litr roztoku 2—3 dkg.

Za zvláštní zmínku stojí přidati cukr, a to množství, jak hodně chceme sraziti ostrost octa a houby míti sladkokyselé. Uplatní se zde zase osobitá chuť, pamatujme však, že některé houby jsou již samy o sobě sladké (hřiby). Je možné, že i v tomto případě je bráněno kaženi hub, neboť cukr sám o sobě je konservačním prostředkem.

Takto uvařené houby necháme vychladnout a dáváme potom do sklenic i 5litrových a jednoduše ovážeme. Pro kontrolu upevníme štítek s datem, kdy jsme houby nakládali a jakým způsobem. Tato data jsou pro nás velmi cenná, neboť si po čase ověříme, jaký způsob nakládání jest nejlepší. Houby do větších lahví možno stále přidávat, jen pamatovat, aby byly vždy ponořeny. Ocet se musí po čase doliti, neboť se trochu vypaří. V případě, že by se houby kazily (povrchová plíseň), je možno, že byly houby málo vařeny anebo je ocet slabší. Znovu převařit. Pro koho by i takto kyselé houby byly ještě »ostré«, ať ocet ještě zředí, houby dá do menších skleniček, převáže dvojitým celofánem a nechá v páře přejíti var. To je nutné pro sterilisaci, když ocet je slabý.

Jaké a které houby nakládáme: Pokud možno mladé, tvrdé. Větší překrajujeme na kusy. Doporučuje se i malé houby rozkrojiti, neboť tyto bývají ve vnitřku červivé. Nejlepší houba do octa je ryzec obecný i jeho odrůdy: borový a krvavý. Dále hřib smrkový, dubový i borový. Dobrý je také mladý hřib hnědý, lišky, choroš žemlička a mlynářka. I malé růžové muchomůrky, i snad klouzky, sluka. Smotlacha a Páráček zvlášť doporučuji také strakoše. Z podzimních je nejlepší václavka, čirůvka nahá a havelka, atd. Je možno každý druh nakládati samostatně anebo ve směsi. Laskavé čtenáře prosím o doplňky a připomínky.

M. Kmochova: **Houbové recepty**

Vegetariánská mísa. Dej doprostřed větší ploché mísy kopeček pěkně, sypce udušené rýže, promícháme šlehačkou udušené hříbky — nejlépe míchat vidličkou, nesmí z toho být mazlavá kaše. Obluž kopeček vařeným karfiolem, posyp osmaženou houskou, pokrop máslem. Kolem toho obložení dají se hříbky s vejci. Dále okolo toho věnce vařené, maštěné makarony, mírně pokapané dobrou rajsou omáčkou nebo jen kečupem. Kolem celého věnečku s dobře upraveným, na nudle rozkrájeným hlávkovým salátem. V zimě se tato mísa, která stejně lahodí oku jako žaludku dá upravit z karfiolu v páře vařeném. Hříbky zavařené v páře (na másle dušené): Místo salátu hlávkového možno dát bramborový nebo fazolový. Vše ozdobit hříbečky, v octě naloženými.

A co kdybyste zkusili si udělat tradiční »velikonoční nádivku«, místo s kůzlečím kořínkem jednou s májovkami, anebo ze zavařených hříbků?

Houbové amolety. Do nádobky dáme ¼ l mléka, dvě vejce, trochu hrubé mouky a vše osolíme. Z toho uděláme těstíčko, řídké jako na kapání. Do něho dáme na kousky pokrájené, vyprané a odkapané houby. Nejlepší jsou kloboučky z různých chutných hub. Vše se zamíchá. Pak nabíráme lžící a dáváme péci na tuk jako lívanečky. Jsou velmi chutné.

V. Kutman: **Lahůdky z hub**

Ryzce na paprice: 1 kg ryzců, 1 dkg sladké papriky, 3—4 dkg cibule, 4 dkg másla, sůl, kmín, 2 dkg mouky, asi ¼ litru kyselé smetany, jogurtu nebo sseděného mléka. Do kastrolu dáme máslo, přidáme jemně nakrájenou cibulku, kterou do zlatova osmažíme, zaprášíme paprikou, k tomu přidáme očištěné, nekrájené ryzce, osolíme, přidáme špetku kmínu a dusíme tak dlouho, až z hub vypuštěná voda úplně se vydusí. Ve smetaně (mléce) rozkverláme mouku, vlijeme ji na ryzce, asi 5—6 min. ještě povaříme a podáváme buď s vařenými a máslem pokapanými brambory nebo s chlebem. Znamenité, pochutnáte si! Tímto způsobem na paprice se upravuje také kotrč.

Risotto z hub: ¼ kg rýže nebo krup, 20 dkg čerstvých hub (hříbků, kozáků, křemenáčů, lišek, ryzců a pod.) 4 dkg másla, 4 dkg cibulky, sůl, ½ litru vývaru nebo vody, 3dkg strouhaného ementálu nebo parmazánu. Do hrnečku dáme rýži (kroupy), v horké vodě dobře vypranou a řádně scezenou, zalijeme ji vývarem nebo vodou a dusíme 20 minut na ohni nebo v troubě. Očištěné houby nakrájíme na plátky a opláchneme studenou vodou. Na másle usmažíme jemně nakrájenou cibulku, přidáme k ní na drobno nakrájené houby a trochu podusíme. Potom přidáme k nim udušenou rýži nebo kroupy a nastrouhaný sýr, směs osolíme, dobře zamícháme a ještě trochu podusíme. Risotto vyklápíme na talíře sběračkou vymaštěnou máslem a s omáčkou z rajčat nebo se salátem podáváme. Úprava trvá asi 1 hodinu.

Sida Volfová-Vlková: **Další recepty**

Karbanátky. Uvaříme do **velmi měkka** koflík trhaných krupek nebo krup ve slané vodě. Když trochu vychladly, dáme do nich na sádle zrůžovělou cibulku a větší stroužek utřeného česneku, jedno celé vejce nebo dva bílky, trochu sešlehané (ale ne sníh!), trochu pepře a marjánky, sůl, hrstičku strouhanky a vařené nebo dušené houby. Máme-li nějaký zbytek masa nebo kou-

sek salámu či slaniny, tím pokrm velmi zlepšíme. Tvoříme karbanátky, obalíme strouhankou, kterou dobře do nich zamačkáme a osmažíme.

Bramborový závin s houbami. Na placku z brabor. těsta dáme tuto nádivku: zalijte světlou jíšku trochou mléka a dejte do toho uvařené, rozsekané houby. Nechte to dusit tak, aby to přiměřeně vyschlo. Nezapomeňte nádivku osolit. Sbalte placku, konce dobře přičtlačte a dejte v ubrousku do vařící osolené vody asi na $^3/_4$ hodiny vařit.

Jak se v SSSR nakládají houby (recept od pí Paraskovy Diatellovičové): Houby oprat a nechat okapat, dobře prosolit a hodně zatížit. Na povrch se dává listí z černého rybízu. Opatrovat jako kyselé zelí. Před použitím oprat. To je ono silážování palčivých mléčníků a holubinek, jak o něm psal několikrát během posledních let prof. Smotlacha. Ten je doporučuje všem!

Karel Bišof.

Naložené hříbky podle Rettigové. Vyber samé malinké hříbky, kořínky, ulom. hlavičky, vyper a dej je do hrnku se solí, octem a celým pepřem vařit, pak je odstav a nech je do druhého dne; druhý den vyndej houby lžičkou do parních sklenic, svař opět čerstvý ocet se solí, bobkovým listím a pepřem, nalej je na houby a dále pokračuj tak, jak v předešlém čísle udáno. Tak se také nakládají žampiony.

Ant. Hollegcha.

Pozn. red.: Ref. A. Hollegcha pořídil nám krásné diapositivy. Znovu mu děkujeme a prosíme o další.

Které houby pokládáte za nejlepší?

Hřib borový, stroček, hol. mandlovou, nazelenalou, havelku, syrovinku, ryzec obecný, čirůvku dvoubarvou, hník obecný, křemenáč osikový, růžovku.

Jan Bulíř.

Hřib obecný, klouzek mazl. (hřib žlutomasý), křemenáč, bedlu (vys. i červenající), havelku, žampion (obec. a ovčí, holubinky (namodr. nazel., madlovou), mechovku, opěnku, špičku obec.

Frant. Cink.

Hříbky, klouzky, kačenky, čechratky, zelánky, havelky, jelenice atd.

Frant. Beneš.

Ryzec obecný, hřib obecný, lišku obecnou, křemenáky, klouzek borový a modřínový, václavku, opěnku, slizáky mazlavé, kozáky, hřib borový, sluku, chor. šupinatý, syrovinku, pečárku císařskou, obyčejnou, ovčí, pýchavky, hol. nazelenalou, namodralou, mandlovou, smrže, májovky, špičky.

Eduard Borovský.

Hřib obecný, much. načervenalou, hol. nazelenalou, žampion pravý, ryzec pravý, klouzek žlutý, závojenku štítovitou, protože v době kdy roste, jiné houby nebyly, lišku obecnou.

Spytihněv Krejčí.

Hřib smrkový, hřib královský, růžovku, hol. namodralou, nazel., sametáček, kozáky, křemenáče, klouzky, lišky, opepření hřibem pepřným a okořenění lišky špičkou česnekovou a pesterci.

Miloš Klouček.

Hřiby, holubinky, podmásníky, růž. muchomůrku (masáky), čirůvky, zelánky a havelky, špičníky, osičníky, lišky.

Karel Krejčí.

Růžovku, holubinky mandlová, namodralá, hřib smrkový, bedlu, václavku, klouzek.

Karel Rambousek.

Hřib obecný, žlutomasý, křemenáč, kozák kaštanový, šup. ohnivou, třep. makovou, čechr. podvinutou, hol. osmahlou, ryzec pravý.

Václav Schůt.

Hřiby, bedlu vys., špičku obecnou, žampion atd.

Jan Spálený.

Boletus edulis, B. rufus, B. luridus, B. luteus, Psalliota camp, Lactarius deliciosus, Cantharellus cibarius, Russula virescens, Amanita rubescens, Morchella esculenta, M. conica.

Jindřich Vodička.

d) Houby jedovaté, podezřelé. Otravy, nemoce a léky z hub. Ochrana před houbami.

Dr Bohumil Rejha: **Zkusili muchomůrku červenou**

Manželé Ř. z N. Paky uvěřili tvrzení nějaké knihy, že je muchomůrka červená jedlá. Zkusili nejprve malé množství sušené houby. Velice jim chutnala a nic jim nebylo. Pak jí snědli značné množství čerstvě upravené k večeři

Paní začala asi za dvě hodiny pociťovat neobyčejnou malátnost a zvracela. Muž se jí smál a nevěřil, že by to bylo po muchomůrce. Oba pak usnuli. Asi za dvě hodiny se paní probudila zvukem, který způsobilo jeho zvracení, kdežto on spal dále. Probudila ho a on s velkým překvapením povídá: »Jejej, tak já jsem se vrátil? Vždyť já jsem už byl na onom světě. A co známých jsem tam viděl.« Jmenoval jich celou řadu. Viděl prý také nějaké mátohy jako ohromné buňky a pod. — Přes tuto nemilou zkušenost si tito manželé každoročně nasuší muchomůrky červené a v malém množství ji přidávají do bramborové polévky. Snad žádná houba se jí prý nevyrovná. Nikdy jim po ní nic není. Čerstvě upravenou ji nikdy nejedí.

Václav Novák: **Je čechratka podvinutá jedlá?**

V Praze na Národní třídě byla pořádána v říjnu 1952 výstava hub Národním museem (Dr Pilátem). K velkému údivu četných zkušených houbařů byla vystavena — mimo jiné — také čechratka podvinutá — P. involutus (Batsch) a označena jako houba nejedlá a podezřelá. Široké houbařské veřejnosti je dávno známo, že tato houba je jedlá, požívá se jako chutná strava v úpravě jako guláš (v této úpravě je nejchutnější), dršťky, v polévce a nakládaná v octě (výtečná). V syrovém stavu nepodléhá tak snadno zkáze, rozkladu, jako jiné houby. Suší se pak stejně jako ostatní známé houby. Ani nečerviví, červivost je u ní zcela nepatrná. Roste od června až pozdě do podzimu, ve všech druzích lesů, místy v množství nesmírném. Je snadno rozeznatelná od jiných druhů hub a nezaměnitelná s houbami jedovatými nebo podezřelými.

Čs. myk. společnost prohlásila — na návrh prof. Smotlachy — tuto houbu ve svém programu za houbu pětiletky. Uložila si tím závazek, že v pětiletce bude ji v celé republice propagovat, poněvadž svou jakostí a množstvím zasluhuje, aby byla sbírána ve větším množství než dosud a tím se přispělo národohospodářsky k výstavbě pětiletého plánu.

Na upozornění návštěvníků jmenované výstavy, proč u čechratky podvinuté je nesprávné označení »nejedlá, podezřelá«, bylo tam přítomným činovníkem odpovědělo, že se jí někdo otrávil. Tazatelem bylo zdůrazněno, že takové otravy jsou neznámé, a že tato houba je u nás tisíci houbaři používána mnohokrát v roce bez nejmenších zdravotních závad. A odpověď? Prý v zahraničí se někdo otrávil. A kdo? V Německu prý známý mykolog Julius Schäffer. Tato otrava však byla osvětlena. Schäffer trpěl dlouhá léta chorobou ledvin a při jeho vysokém věku 90 let a zhoršeném stavu nemoci, neměl požívati hub ani masa, kteréžto produkty obsahují určité látky, které nemocné ledviny nesnášejí. To u nás ví každý ledvinami nemocný člověk. Je s podivem, že to mykolog Schäffer nevěděl a že to nevědí ani někteří naši mykologičtí odborníci píšící o jedovatosti hub. Takto se zanáší do našich snah v praktické mykologii nadšeně a správně od r. 1907 konaných v poslední době zmatek!

Miloslav Hřebík: **Chci se zastat čechratky podvinuté**

Moje žena nasbírala zde, takřka v městě, čechratky a konservovala různým způsobem. Nejvíce do sklenic konserv. parou. Poslední jsme otevřeli a snědli 2. ledna. A já, přesto, že již 14 měsíců ležím nemocen a přesto, že už mám dvakrát operovaný žaludek a že mám z něho jen půlku, jím je s chutí a nikdy jsem nepociťoval obtíží. Ostatně jím i jiné naložené houby (na př. hlívy ústř.) a jdou mi k duhu. Čechratky jím již dlouho, ještě když jsem byl zdráv, a nechápu, proč je někdo prohlašuje za podezřelé. Asi je nikdy nejedl a papouškuje cizí »rozum« a budí zmatek. Já se napřed přesvědčím! Kdo se

mnou souhlasíte, napište redakci. To již její sestru bych nikomu nedoporučoval k jídlu (č. černohuňatou). Zkoušel jsem ji 3krát, vždy odjinud. Varem zfialověla a byla hořká. Příště napíši o modrácích a choroši šupinatém a sírovém.

Dr Fr. Smotlacha:

Pokus potvrdil moje stará tvrzení

Že staré houby (plodnice) jedovaté obsahují méně jedu, nežli mladé a věku středního, již dříve jsem mnohokrát uvedl. Je to stejné jako s jinými zásobními látkami v těle plodnice, na př. hřibu. Mladý hřib ve všech svých částech je plný zásobních látek. U houby středního věku, která se blíží k dospělosti, přenáší se zásoby látek (u jedovatých hub i jedu) z nohy postupně do klobouku. Čím starší houba, tím méně zásobních látek obsahuje v noze a tím více v klobouku. Avšak u starých plodnic, které brzo i v přírodě zahynou, látky zásobní i jedy mizejí nejen z nohy, nýbrž i z jalové části klobouku, neboť zatím byly vyčerpány do výtrusů a ve zbytcích se nacházejí ještě v plodonosném roušku. To je u hub hřibovitých v trubičkách. V »České mykologii« v listě myk. klubu, mne obvinil dvakrát ve svém článku na konci r. 1952 p. A. Dvořák z Brna, že prý tvrdím, že po ochutnání satana následuje hned zvracení, kdežto on zvracel až za 3 hodiny, když na zkoušku snědl ze staré plodnice satana kus klobouku velikosti jako palec. Věc je samozřejmá a žádný důvod k útoku na Smotlachu, který první u nás podnikl již r. 1907 pokusy se satanem a výsledek uveřejnil již ve své práci České houby hřibovité (vyšlo nákl. Král. č. spol. nauk r. 1911, ale nikdy neřekl a nikdy nenapsal, že satan účinkuje ihned. Ano, někdy se otrava projeví u někoho dřív, u někoho později a mladý satan, jaký zkoušel Smotlacha, účinkuje dřív, než starý. »Č. mykologie« ani trochu neuvažovala, ani si vůbec nevšímla, že pokus A. Dvořáka měl průběh zcela normální. Kousek z dužniny klobouku starého satana měl již málo zásobních látek a málo látky jedovaté, proto účinkoval až za 3 hodiny. Je to pěkný vědecký pokus, který však Smotlachu nepotírá, nýbrž plně potvrzuje.

Vojtěch Voráček:

Zkušenost se šupinovkou kostrbatou

Sbírám šupinovku kostrbatou již 14 let a prohlašuji, že tato houba pojídána i ve velkém množství jest naprosto neškodná. V r. 1948 jsem nalezl veliké množství této houby pod starou hruškou v osadě Javory u Děčína Bylo jí požehnaně, asi 4 kg. Pojídali jsme ji smaženou k večeři s mojí manželkou, šestiletým synem a čtyřletou dcerkou, dále jedl švagr, švagrová a neteř 15letá. Nepocítili jsme nikdo z nás žádných bolestí, houby jsme zcela dobře zažili. V případě V. Schůta se pravděpodobně jednalo o částečný případ idiosynkrasie (neměl důvěru k této houbě), anebo požil velké množství těsně před spánkem, což těžko snáší i nejsilnější žaludek.

Můj tchán v r. 1950 zvracel po požití smažených hříbků dubáků. Byly to výhradně čerstvě narostlé, malé hříbky, nasbírané kolem 18. hodiny a připravované kolem 19. hodiny. Jedla celá naše rodina, celkem 6 osob, bez obtíží, až na dědečka, který v noci zvracel. Podotýkám, že se jednalo jen o hříbky, které jsem při přípravě osobně kontroloval. Na vysvětlenou uvádím, že můj tchán nemá zrovna houby rád, a když se tak častěji díval na podivné ty houby, které jsem z lesa nosíval, raději utekl na pole, aby nemusel dávat košem, když přišly na stůl třeba smažené. Měl vždy panický strach z otravy. Šupinovku kostrbatou pojídáme jen smaženou s vejci. Když jest dostatek ostatních hub, mícháme asi jen 10%. Když nejsou žádné jiné houby, jest šupinovka k. také dobrá, když se umí dobře připravit.

Svinov — Ostrava: Posílám na výstavu opěnky, strmělky kyjonohé, jedovatou závojenku hnědolesklou atd. Jedovatých závojenek roste tu plno. Je tedy i dnes ještě nebezpečí otrav (27. X. 1952). To platilo i v říjnu 1952. Závojenky rostou tu v mnoha druzích a jsou podobny čirůvkám.

MUDr Jan Držkovic.

Co se týče jedovatosti hub, pak mohou býti jedovaté i houby jedlé, jestliže tato houba byla napadena některou houbou, lidově plísní zvanou, na př. Aspergillem, Trichotheciem a pod., neboť odříznutí ochořelé části nestačí, poněvadž jedovaté zplodiny, podobně jako vlákna jedovaté houby žijící na jedné houbě, prorůstají již do části zdánlivě zdravé, takže může dojíti k otravě. Prof. Dr Baudyš.

Závojenka olovová roste v lesích u Jeníkovic u Třebechovic dosti často, rovněž much. zelená se tu nalezne.

Josef Macek.

Jedovatá (podezřelá) zvonovka jarní vyrostla na trávníku na svahu, kde je vlhčeji, v Brloze u Českého Krumlova. 10. V. 1953. F. Dřevíkovský.

Pozor na vláknici Godeyovu. Je jedovatá a již roste (viz Smotlachův Atlas). Sbíral jsem ji 31. V. 1952 v Šárce.

Vlast. Likař.

---

e) Všeobecná i speciální biologie. Nižší houby. Příroda. Ochrana přírody.

Josef Vostrčil:

První pomoc při uštknutí zmijí

My v Brně máme jedinečné houbaření, jelikož máme veliké lesy v blízkém okolí Brna. Sednete si za 0,50 Kčs na elektriku ve 3 hodiny a už jste v Hádech nebo v Komíně v Oboře v lese. To bych s Prahou neměnil. Po pracovní době si můžete vyjet na houby do 6—7 hod. a jaké krásné lesy! Ale byl bych povděčen a jistě mnoho houbařů, kdyby »Myk. sborník« přinesl článeček o hadech a případném ošetření v pádě, že byl někdo zmijí uštknut. Souvisí to s bezpečím při houbaření. Nejlepší proti uštknutí je serum Dr Kamelta, ale to není k dostání a tak nosím ssebou krystalový hypermangán k vystříkání rány. To je účinné. Tady jdete po lese a celý den nikoho nepotkáte a nežli by vám mohl někdo poskytnouti první pomoc, uteče několik hodin. Tu je každý odkázán sám na sebe a proto je dobré znát nejnovější prostředky pomoci. Zde jsou lesní celky ve výměře 5 až 10.000 ha a tak jsou místa, kam lidé nepřijdou. Takové místo jsem jednou při sběru hub vyhledal a najednou slyším štěkot jako psa. Ohlédnu se a kousek ode mně stála liška a štěkala na mně. I v tom je třeba opatrnosti, mohla by být pominutá jako pes. Zatím se nic nestalo a jak jsem se proti ní rozehnal holí, prchla v dáli a nebylo třeba nic vyhledávat proti liščí vzteklině.

Pozn. red.: Náš spolupracovník má plnou pravdu. Však ČMS a MÚ zařadily v zimě 1953 do pondělních svých přednášek i přednášku svého seniora (83 let!) ref. Zdeňka Friče, který je v našich hadech a zvláště zmijích odborník. Požádali jsme jej i o článek. V červnu bude v Praze přednášet, jak se ochránit zmijím.

Smotlacha.

Dr Fr. Smotlacha:

Z pozorování přírody a hub 1953 I.

Hradecko vysychá.

Již roku 1927 konstatoval jsem a napsal, že Královéhradecko vysychá a přičetl jsem to regulaci Labe a Orlice a jejich přítoků, jakož i melioraci polí. Hlavní meliorační a regulační práce na Královéhradecku probíhaly postupně

za mého mládí, tedy před 60—40 lety. I pak byly ještě práce dodatečné, které vodu z Hradecka postupně svedly do Orlice a Labe a nyní odvádějí do Německa. Spodní i zásobní vody (nádrže, jezera, rybníky) na Královéhradecku stále ubývá. Za to přibývá sucha, což má ovšem i velký vliv na růst hub. Zatím co na př. v Praze začátkem dubna několikrát pěkně zapršelo, na Hradecko se mraky s deštěm nedostaly a když dostaly, nepršelo z nich.

Monilie čili škvarka, je houba ovocných stromů, působících hnilobu ovoce. Znám ji od mládí. Vyskytovala se na našem i na jiných sadech v mém rodišti, ale nikdy se tak hrozivě neprojevila, jako v posledních deseti, dvaceti letech, kdy jí nepochybně stále přibývá. Když jsem rozebíral postupně její příčiny, zjistil jsem, že je zaviněna špatným způsobem pěstění ovocných stromů, t. j. hlavně sazenic ve školkách, v němž se i dnes pokračuje.

Námel potřebuje žito dobře živené.

Námelu se nejlépe daří, podle mého pozorování, které konám v tomto směru od r. 1905, pokud roste na žitě, tedy na žitě bujném, dobře živeném. Tam jsou roubíčky jeho mnohem větší a bývá jich více na jednom klase, nežli roste-li námel na žitě chudém, špatně živeném. To je moje běžná zkušenost již z dob studentských z gymnasia. Vždycky mně překvapovalo, že na žitě, které rostlo náhodně v jeteli, růžáku, bramborách a p., kde mohlo se dobře vyvinout a kde mělo vysoké a tlusté stéblo a mohutný klas s velkým plným zrnem, že tam rostl také veliký námel a obyčejně v několika růžcích na jednom klase. Již tehdy jsem si to vysvětlil z toho, že také námel potřebuje ke svému vývoji množství výživných látek, které mu dodává nejen zrno a nejen klas, nýbrž celá žitná rostlina. Ostatně podobný zjev je také u parasitů dřevních. Troudník choroš ohňový — F. igniarius L. — rostoucí na slabém kmeni staré vrby nebo na slabé větvi staré višně, je drobný ve svých plodnicích, kdežto na kmenech a větvích velikých je rovněž mohutný. Penízovka sametonohá — C. velutipes (Curt.) roste-li na malých ještě pařízcích vrby, má plodnice drobné, malé — na velkých kmenech nebo pařezech, plodnice mnohem mohutnější.

Zjistil jsem, že námel při svém pěstování na žitě potřebuje ke svému úspěchu, aby žito bylo dobře živené, zejména dusíkem. To jsem zjistil i později v letech 1907—1911, kdy jsem se zabýval otázkou sběru námele u nás a kdy jsem sledoval jeho růst na žitě. Tentokrát bylo námele v žitě daleko více než dnes, neboť se tenkrát obilí tak pečlivě nečistilo (nebyly stroje) a proto všechna pole kolem Hradce Kr. byla tehdy námelem zamořena, neboť námel se tehdy nesbíral a značná část ho po žních zůstala na poli, na polních cestách, mezích, na dvorech rolníků a u stodol. Zde ležela do jara, kdy v době květu žita vyvíjela se na něm paličkovice nachová — Calviceps purpurea, která hlavně hmyzem dostala se na žito ke květu připravené, nebo na žito kvetoucí, na klasy a odtud pak i do celé žitné kultury vůbec. A tehdy opětně jsem zjistil, že námelové roubíčky byly různě veliké. Nejmenší byly na chudém žitě, na krajích žitného pole na písku, kdežto naleziště uprostřed pole, kde toto bylo hlubší a místy více pohnojeno, rostly roubíčky větší. Malé rostly i v žitě, které bylo na př. naseto na části pole ve stínu pod lipami a kde žito bylo slabé nejen od stínu lip, nýbrž i proto, že mu lípy braly svými kořeny vodu i živné látky. Na žitě mimo lípy byl námel daleko větší. ČMS a MU podnikají letos (1953) různé pokusy s pěstováním námele, kde se hledí i k této otázce. Náš spolupracovník Jar. Fikejz mi potvrdil, že i při dnešním umělém pěstování námele je největší úspěch tam, kde je žito dobře pohnojeno a kde je proto bujné a silné.

„Bouchoře" čili „dlašky" jsou jedlé biologicky pro člověka cenné produkty nižší vřeckaté houby bouchoře švestkového — Exoascus pruni (Tull.). V červenci a v srpnu jsou mladé nedospělé plody švestek a slív proměněných vlák-

nivem této houby zvláštním způsobem. Stěny silně zduří, neboť je naplnila vlákna houby, která obsahují vedle bílkovin něco cukru a tuku. Jsou tu i vitaminy, zvláště vitamin B. V mládí jsem si dlouho na těchto „dlaškách", jak se jim říká na Královéhradecku, pochutnával, stejně jako od dávna děti u nás i jinde. Ovšem tenkráte nás rodiče varovali, majíce obavu, abychom si nezkazili žaludek (za jejich mládí jim to neškodilo). Dnes, když znovu sledujeme význam hub v lidské potravě, když vidíme, jaký význam mají po stránce biologické a jak cenné v tomto směru jsou kvasnice, které jsou vzdálenými příbuznými bouchoře, dnes můžeme doporučit bouchoře ze švestek všem jako lahůdku a pochutinu, která má význam ovoce a zeleniny zároveň. Ovšem je samozřejmé, že se nesmí požívati ve velkém nýbrž jen v malém, jen jako pochoutka. Všeho mnoho škodí a tedy i mnoho požitých bouchořů, kvasnic a hub vůbec.

Současnost růstu plodnic velkých hub. Začátkem července 1953 vyrostly najednou na mnoha místech od sebe vzdálených v Čechách a na Moravě bělolanýže, hřiby šiškovité, purpurové (B. rhodopurpureus Sm.), satanovité, choroše lesklé, much. zelené, žlučníky, kříště, šedivky a j. druhy hub. některé místy ve spoustách současně. Žně, jako na plevel. Vliv stejného počasí! Byly přineseny a poslány do poradny, doneseny na pondělní přednášky. Vyvolalo je monsumové počasí.

J. Jánský:

Něco o námelu...

V dřívějších dobách se objevovaly otravy chlebem, upečeným z mouky, ve které byla také semleta černá, deformovaná, růžkům podobná zrna — sklerocia — námele. Proto také byl námel považován za velmi škodlivý, neboť vedle jedovatých účinků zmenšoval výnosnost sklizně. Není divu, vždyť starší pamětníci si vzpomínají, jak některé žitné pole se přede žněmi námelem jen černalo. Boj proti jiným cizopasníkům — sněťím, rzím — postihl i tohoto „škůdce", takže dnes už zřídka uvidíme žitný klas s vyčnívajícím charakteristickým černým růžkem.

Jak vzniká tento zrůdný zjev? Námel vypadne z klasu, přezimuje v půdě, a na jaře na něm vyrůstají drobounké plodnice houbičky paličkovice nachové v podobě kulatých červených paliček na tenkých nachových stopečkách. Povrch hlaviček je poset dovnitř vchlípenými dutinkami, e kterých se tvoří kyjovitá vřecka s výtrusy. Zralé výtrusy jsou vymrštěovány do vzduchu a dostávají se větrem na blizny kvetoucího žita, prorůstají do semeníku, kde tvoří podhoubí, jímž semeník naduřuje a deformuje se. Na povrchu napadeného semeníku se vylučuje sladká tekutina — medovice.

Námel obsahuje jedovaté složky (ergotin, ergotoxin, ergotamin a j.), kterých moderní lékařská věda pro jejich schopnost trvale stahovati krení vlásečnice používá všude tam, kde jde o vnitřní krvácení, jako je tomu zejména v gynekologii a při žaludečních chorobách. Pro tyto vlastnosti se již nedíváme na námel jako na škůdce, ba naopak jako na nepostradatelnou drogu, která by dala výnos stonásobně větší než neporušené žito. Nedostatek námele musíme však hradit dovozem z ciziny, což znamená zbytečně se zbavovati cenných valut. Abychom nedostatku odpomohli, provádíme v ČSR zkoušky s jeho umělým pěstováním. Výzkum je řízen Výzkumnými chemickými závody, oddělení pro farmacii a biologii v Praze XII. (Dr Michal a Dr Ing. Blum.)

Žactvo střední školy v Úvalech, vedené odb. učitelem Jos. Boudou, provedlo loňského roku poměrně úspěšný pokus s umělým pěstováním námele, za který škola utržila částku 17.220 Kčs.

Pro pokus získán od MNV pozemek ne právě vhodný, protože kamenitý, na jižním svahu, parným sluncem vysoušený! Letos byl tento pozemek proměněn v třešňovku.) Půda zaplevelená pýrem jakž takž zkypřena, pohnojena draslem a fosforem a oseta stupickým žitem. Plocha o výměře 50 arů rozdělena na úzké záhony v šíři secího stroje s mezerami, aby z nich mohla být plodina o b s l u h o v á n a.

Když kolem 20. V. 51 začalo žito metati, počato s výzkumem pomocí různých druhů očkovacích destiček. Nejlépe se osvědčila destička s 2700 jehlami a nárazovou destičkou z tvrdé gumy. Očkování provedli ž á c i. Pomocí štětců a sítek rozetřeli do vody nákazu — konidie paličkovice nachové — kterou ve zkumavkách dodal V ý z k u m n ý ú s t a v, a v takto získaném roztoku namáčeli očkovací destičky, jimiž pak svírali žitné klasy, aby v jejich pletivu, jehlami porušeném, infekce ulpěla. Z 15 zkumavek bylo vždy připraveno 75 litrů roztoku. Za několik dní po provedeném očkování byl prováděn za slunečných dnů v poledních hodinách j e š t ě p o s t ř i k

pomocí malé ruční tlakové stříkačky. Z obsahu jedné zkumavky připraveno k tomu účelu 20 litrů roztoku, kterým postříkáno žito na ploše 2 arů. Průměrná výška žitných stébel byla v době postřiku 165 cm. Medovice se objevila nejvíce ve večerních a ranních hodinách a byla podle možnosti ručně roztírána. Námel začal zrátí od 20. června a byl sbírán po celý měsíc červenec. Sušení bylo provedeno na školní půdě na rozložených papírech, při čemž námel ztratil na váze jednu pětinu. Výzkumnému ústavu bylo odevzdáno přes 10 kg čistého sušeného námele, za který škola obdržela částku, jak nahoře již uvedeno.

R. 1952 je úspěch pěstění námelu ještě větší. Smotlacha.

f) Zajímavosti. Referáty. Kritika.

Miloš Klouček: Houbařská moudrost lidová

Houbařská moudrost našeho lidu XIX. století byla shrnuta do těchto zásad: 1. Najdeš-li v lese muchomůrku (muchovírku nebo vochomůrku, rozuměj červenou), hledej také hřiby obecné. Rostou v témže čase a na témž místě jako muchomůrky. 2. Dobré jsou houby, které pod kloboukem mají trubky, hub s lupeny se varuj. 3. Nejsou dobré houby, které nařízntím mění barvu, zvláště ty, které modrají (zelenají neb fialoví); také fialových hub se varuj. 4. Maclouchů (t. j. klouzků) jsou dva druhy, jeden nepravý, žlutý, a druhý pravý, hnědý; ten sbírej.

Vyvracet tvrzení uvedená pod č. 2. a 3. jest zbytečno, každý ví, jak se věci mají. Zajímavo však, že i ti, kteří tvrdili to, co jsem nahoře uvedl, sbírali i lišky, ryzce a špičky, tedy vesměs houby lupenaté. I o holubiinkách se vědělo, že je někdo sbírá, avšak sám viděl jsem je sbírat až po létech v roztockém háji, bez ohledu na druh a barvu, čistě podle chuťového vjemu; sbíraly se prostě všechny, které nepálily, což platí i dnes. Ovšem všechny jsou neškodné.

Žlutých maclouchů (klouzků modřínových) bývala v lese záplava. Žluté a oranžové, často již odumírající klobouky nelákaly ke sběru a také je nikdo nesbíral. Sbírány byly — ovšem v době, kdy nerostly hřiby, maclouchy pravé a podmásníky, t. j. klouzek obecný a ovčí, rostoucí v borovinách. O kozáky a křemenáče byl zájem jako dnes. O jedlých muchomůrkách (včetně katmanek) nebylo vůbec nic známo; z čirůvek někde znali pouze májovku, zelinku a a havelku. O pýchavkách a prášivkách se vůbec nevědělo, že je lze z mládí požívat. Já sám je rád požívám ve směsích, dodávají jídlu houbové aroma.

Všemu, co nevypadalo zrovna jako hřib obecny, kozák, křemenáč nebo maclouch a mělo vespod klobouku trubky (ovšem mimo modráky a choroše) se říkalo tehdy (a říká se místy dosud) poddoubníky. Ty byly jen sbírány tehdy, pokud nebyly napadeny nedohubem nebo nebyly vodou nassáklé. Za »poddoubník« byl často pokládán také strakoš, kterému lidé jinak říkali »kačenka«. Za těchto okolností se velmi mnoho lidí dalo ošálit líbivým vzhledem hřibu hořkého, který potom neupravený nebo upravený byl vyhozen. Žampiony byly ovšem známy; nepamatuji se však, že by je byl v té době u nás někdo sbíral.

Byly však stařenky (typ bab-kořenářek), které sbíraly i jiné druhy než jsem uvedl, o jejichž existenci neměli ostatní houbaři ani ponětí. Tak na př. sbíraly tyto ženy houby, rostoucí na podzim pod topoly, t. zv. topolky, které na Královéhradecku Smotlacha s úspěchem propaguje již čtyřicet let.

Josef Bubla: Moje propagace hub v roce 1952

Podařilo se mi získati několik houbařských rodin pro bedlu jedlou. Těmito krásnými houbami jsem si vždy zdobil vlastní košík se sběrem a každého ze zvědavých jsem přesvědčoval, že obalená a smažená jako řízek, je téměř nerozeznatelná od řízku telecího. A měl jsem několik úspěchů. Letos po prvé jsme s manželkou objevili, že bedla pečená »na kmíně« je pochoutka úplně labužnická. Musí být ovšem pěkně do zlatova upečená na tuku nebo oleji. Je

pozoruhodné, jak při této úpravě ztrácí bedla na objemu. Patnácticentimetrový klobouk se scvrkne na 7—8 cm.Rovněž jsou pochoutkou takto pečené zelinky. Seznamoval jsem houbaře s novými způsoby úprav hub. V tomto pomáhá mi i moje manželka, která zná a mezi ostatní rozšiřuje asi patnáct způsobů úpravy hub pro stůl. Někdy to ovšem také trvá delší dobu, než některý druh přijme na milost. Bedlu odmítala celou řadu let, ale každým rokem svůj program rozšiřujeme.

Dr B. Protivenský: **Něco o krásné bělce.**

Zajásalo moje houbařské srdce, když jsem se vracel 7. IX. 1952 z honu na koroptve a spatřil na okraji nízkého smrkového lesíka velké plodnice houby, jež jsem z dálky považoval za žampiony. Stály v trávě v jedné řadě, vyrovnané jedna vedle druhé. Při prohlídce jsem poznal, že je to pro mne neznámá houba. Jednu plodnici jsem vzal domů a podle Smotl. atlasu jsem zjistil, že jde o bělku či strmělku bělostnou či obrovskou. (Clitocybe canida). Den nato jsem si přinesl z naleziště 27 dalších plodnic ve váze 2 kg a 18 jsem nechal na místě, ježto byly již nahnilé nebo červivé. Další 4 o váze 0,5 kg vyrostly do 11. IX. a 2 ještě do 16. IX. Plodnic bylo tedy celkem 52 vyrostlých na skoro rovné čáře 9 m dlouhé (část oblouku velikého kruhu). Všecky dohromady vážily asi 3,5 kg. Největší plodnice měla průměr 25 cm. Protože letošní rok byl pro Velké Meziříčí na houby velmi chudý, těšil nález této krásné houby tím víc, nemluvě o výborném guláši z ní, na němž jsme si pochutnali, i když byl připraven bez cibulky, kterou můj žaludek špatně snáší. Byl tím podán zas důkaz, že lze připravit velmi chutný pokrm houbový bez cibulky. Ale umět se to musí.

Z dopisů našich spolupracovníků a čtenářů

Nové Město n. Met. v r. 1952. Od poloviny května do konce června rostly tu houby podzimní. V letních měsících byl sběr hub malý, v září lepší. Vedle obvyklých hub, kterých bylo v létě málo, rostla tu hojněji holubinka černající, vzhledem sice málo vábná, ale chuti v polévce a v smaženici výborná. Velmi úspěšná byla u nás v září v klubu Stavostroje, n. p.., uspořádaná výstava hub s přednáškami a vycházkou prof. Smotlachy. Na přednášce pro žactvo i pro obecenstvo byla vždy veliká účast. Spolupracovala řada místních houbařů, zvláště uč. Lad. Rach. Výstavka měla na 600 návštěvníků. O nové jedlé houby byl veliký zájem. Ref. L. Švec.

Žampiony v březnu. Bydlíme na samotě. Kolem oken chodil v březnu 1951 často soudruh Skružný, pastýř ovcí místního JZD a také jediný člověk v našem městě, který znal osobně Lenina. Byl jsem zvědav, co má v koši, až jsem se to konečně dověděl. Nosil krásné vyvinuté žampiony, které nasbíral na kompostě z chlévského hnoje. Žampiony rostly pod povrchem, musel část hnoje odhrabat, aby je našel. Proto jim tam nevadil ani mráz, který tehdy dosahoval až 8° pod nulou. Na shora popsaný zjev máme v Kostelci desítky očitých svědků. Lad. Kola.

Moje činnost r. 1952:

1. Sbírala jsem s brigádníky námel. Bylo to krásné, neboť vlnící se obilí vonělo již novým chlebem. Škoda jen, že bylo pole v Hubenově, tak daleko od Klatov, muselo se tam jezdit vlakem. Do ostatních míst, kde námel pěstovali, bylo zase nevýhodné autobusové spojení.

2. Získala jsem houbaře, kteří mi věří. Sbírají bedly, pýchavky obrovské, májovky, václavky, čechratky podvinuté, šedivky, růžovky a jiné houby, které se v našem kraji ve větším množství vyskytují.

3. Soudružce, nové člence, jsem byla radou nápomocna při instalování školní výstavky hub na podzim 1952. Božena Krásná.

Deštivý konec května 1952, vyvolal v Borcích u Kolína napřed množství pařezových hub jedlých i nejedlých. Shnily všechny. Nikdo je nesbíral. Našel jsem obrovský a krásný choroš šupinatý — P. squamosus (Huds.), houbu, jak říká Smotlacha, Prahy a středních Čech. Jos. Vlasák.

Potřebujeme jednoduchý, snadno pochopitelný klíč k určování hub. Mám. zájem na spolehlivém i vědeckém, ale hlavně praktickém klíči k určení hub, který by vyhovoval i vědeckým, ale hlavně praktickým požadavkům širokých mas a takový u nás dosud neexistuje. Dr Taxler.

Jsem spokojen se sezónou 1952 ve Stojanech u Chrudimě. Nejen tím, že jsem si na houbách mnohokrát pochutnal (vzpomínám hlavně na ryzce na způsob ledvinek), ale více snad proto, že jsem se se svými houbařskými vědomostmi dostal zase o kus dále, že jsem naučil dost známých (i neznámých) sbírat růžovky, slizáky, ryzce, sluky, čechratky a přesvědčil je, že je lépe přinést koš nějakých dobrých prašivek, než po půldenním lezení pod smrčky několik hříbků. Tím ovšem neříkám, že bych byl proti hřibům zaujat, naopak mám z nich radost, ale nejsou-li, sbírám co je. Ing. Mikulecký.

Litoměřice. Sám jsem měl letos radost, jak se tu znalost hub rozšířila. Houby se zde většinou upravují jen smažené, suší se, používají do polévek, k nakládání do soli a j. Sám jsem několikrát doporučil je podle receptu prof. Smotlachy jako papriku a vždy s úspěchem, neboť se tak ušetřilo na vejcích. Sám jsem tento způsob používal nejčastěji. Topolek bylo r. 1952 málo a pak také byly na podzim hojně vyhledávány. Je to u nás rozšířená podzimní houba, která roste hojně v Brozanech, kde je hojně topolů. Václav Červený.

Houby na školách. Nejsem mykolog, nýbrž zoolog, ale jako gymn. profesor uspořádal jsem občas pro své žáky i výstavu hub, neboť houby by se měly na školách více sledovat, vždyť jsou tak užitečné. B. Valoušek.

Mám mnoho otázek z praktického houbařství. Dnes prozatím řešme tuto: Proč se v příručkách doporučují k sušení jen druhy suché, nešťavnaté, ačkoliv praxe je opačná — suší se obyčejně přestárlé houby (hřiby, špičníky a p.), poněvadž jsou při pečení málo chutné a jako přísada do bramboračky v zimě, kde vlastně zastávají funkci koření, zcela vyhovují. (Čtenáři, odpovídejte! — red.) J. Senohrab.

Překvapení. V červnu 1952 vlivem chladných dešťů od konce května srostlo v okolí Hostomic p. Brdy a jinde mnoho hub podzimních (strakoše, ryzce obecné atd.). Avšak nejvíce mne překvapil veliký, krásný, ucháč obrovský, který jsem tak pozdě nalezl. Karel Mottl.

Do lesů k Oldřichovu u Liberce doufám, že se letos vypravím na hřiby. Tam je les opravdu jako háj. Samé vysoké buky, samý nádherný ohromný kámen, pevná zem, trochu mechu a červené hřiby z ničeho. Dole pod kopci listí a tam bílé palčivé holubinky a ryzce. Velkých rozměrů. Sluky tam byly ve smrkovém lese, ale bylo tam naváté listí z vedlejšího listnatého lesa. Sluky vysoké přes 20 cm. Pod listím rostly krásné baňaté, jaké jsem jinde nenašla. Z těch se toho nakrájelo! (Vzato ze zprávy.) A. Smetánková.

Humpolecko je suché a proto nemívá mnoho hub. R. 1948 sbíral jsem tu na jaře z celoročních podeštných třepenitku svazčitou — H. fasciculare (Bull.), hnojník (mrvel) hnojný (trusocý) — P. finicola Fr. helmovku narostlou — M. galericulata (Scop.), vlčí mléko — Lycogala — epidendron Fr., z jarních penízovku provázkovou (jarní) — C. tenacella Fr., zvonovku jarní — N. erofila Fr. Dále hřib borový — B. pinicola Vent., katmanku pošvatou — A. vaginata (Bull.) Rostl i pestřec ob. — Scl. (vulgare (Horn.) Ant. Cábera.

Z Kamýku n. Vlt. — 6. dubna 1953 jsme sbírali na „zelené" cestě v revíru „Baba" první plodnice ucháče obrovského — Gyromitra gigas (Kromb.). — Dříve zmíněné plodničky strmělky kořínkové — Cl. vermicularis Fr. Na nalezišti v témže lesním revíru již uschly a značně scvrkly. Lad. Pilný.

Holubinka namodralá ve Starém Městě u Uh. Hradiště objevuje se na trhu s jinými holubinkami pod jednotným pojmenováním „holoubek" (holoubky). (Rád ji sbírám a cením si ji.) Ing. Fejlek.

O houby v Praze rostoucí (sady, parky, háje, stráně, stromořadí), podle prof. Smotlachy viz Atlas hub I. díl, na 1200 druhů čítající, byl veliký zájem i na vycházkách a před. ČIS. Dr M. Pulec.

Déšť a houby. O tom, jak vydatně deště podporují růst hub, napíši příště. MUDr Jiří Janovský.

O abnormálním růstu některých hub, jak jsem jej pozoroval r. 1952, příště. Jan Juránek.

V Teplicích je letos dlouho zima a sucho. Houby málo rostou. Mám zprávy od loňska. Těším se na časopis. Dr Lad. Hanuš.

Moje činnost spočívá v popularisaci mykologie a ve vyvracení utkvělých pověr a omylů, pocházejících i z nesprávných příruček. Na př. ohřívané houby prý jsou jedovaté. Sám je jím dávno velmi rád. Frant. Thoř.

Bedlu vysokou — Lepiota procera (Scop.) nalezl jsem v lesích u Brna r. 1952 již 4. V., pak 11. V. a 30. V. (po dešti) plných 5 kg. V kuchyni si jich velice vážíme. Bohumil Kasala.

Luže p. Košumberkem. Posílám hvězdice pro Dr Staňka. J. Šantrůček.

Věrné modely hub, jaké má ČMS ve sbírce, doporučoval bych pořídit ze všech druhů hub a dáti do všech důležitých institucí, kde by se lid i naši pracovníci (učitelé, inženýři atd.) naučili hlavně houby znát a mohli je v době zimní studovat. Ant. Vosátka.

g) Spolupracovníci. In memoriam.

Jaro Mišk ovský:

K osmdesátinám Prof. Bohumila Němce

Český botanik a mykolog světového jména, univ. profesor Dr Bohumil Němec, dovršil dne 12. března 1953 věk 80 let. Významné životní jubileum jest podnětem, aby byl aspoň zběžně narýsován jeho profil vědeckého pracovníka, jenž zaujal také čestné místo v našem houbařském hnutí. Jubilantův rodný Prasek se svým zemědělsko-lesnickým prostředím a pracovitým lidem vnukl mu zřejmě lásku k přírodě a předurčil směr jeho životní dráhy. Otec písmák umožnil mu vyšší vzdělání na gymnasiu v Novém Bydžově, kam syn pravidelně docházel z rodné vsi, což přispělo k jeho fysickému zocelení. Zájem o botaniku, spojený s mimořádným nadáním a pílí, dal mu na vysoké škole příležitost k uplatnění. Habilitoval se pojednáním o fysikálních vlastnostech protoplasmy (r. 1899) a dosáhnuv místa řádného profesora anatomie a fysiologie rostlin university Karlovy v Praze, pomáhal rozvoji vědy svými odbornými pracemi a učebnicemi. Bytostně spjat s českým lidem, z něhož vyšel, nepěstoval pouhou vědu pro vědu, ale obracel se k lidu s výsledky svého bádání a popularisoval přírodní vědy, čítaje v to mykologii.

Tak řídil prof. Němec společně se svým žákem Smotlachou, v roce 1919 založený Časopis čs. houbařů i knihovnu téhož časopisu v nakladatelství B. Kočího v Praze. Stál také u kolébky Čs. mykologické společnosti (1921), která ho pak zvolila svým čestným členem. Nákladem této společnosti vyšel zvláštní Sborník mykologický, Collectanea mykologica, k poctě jeho 60. narozenin (Praha, 1933). Dříve byl jím řízen časopis Živa (1910—1914), později Vesmír, a jeho práce vyšly též v časopise Préslia, v Rozpravách České akademie věd a umění, Věstníku Královské české společnosti nauk a jinde. Kromě řádného členství v KČSN, v níž opětovně zastával funkci místopředsedy (do 1945), dostalo se mu vyznamenání a poct se strany mnoha vědeckých institucí.

Ani když r. 1938 odešel do výslužby, neustal prof. Němec v tvůrčí činnosti; po válce spolupracoval opět s našimi vědeckými ústavy, zejména s universitou v Bratislavě. Dokladem zaměření na budovatelské úkoly byla i jeho přednáška »Sovětské ovocnářství«, proslovená 6. května 1952 na diskusním večeru KČSN. Svůj živý vztah k odkazu průkopníka české vědy projevil přednáškou o K. B. Preslovi k 100. výročí jeho úmrtí v říjnu 1952. V uznání Němcovy

záslužné činnosti doprovází jeho vstup do osmdesátky přání, aby si uchoval v plném zdraví svou dosavadní výkonnost a aby jeho životní dílo došlo ocenění, které mu přísluší.

Vojtěch Klouda:

Vrchlický a houby

I poesie může někdy pomáhat v topografii (biotopii) hub. Uvedu zajímavý případ. Dne 17. II. 1953 byly sté narozeniny našeho vynikajícího básníka Jaroslava Vrchlického.

Jsem farářem na faře, kde Jaroslav Vrchlický (E. Frída) prožil dětství a mládí (o prázdninách) až do 20. roku svého života, často i později. Do mého nynějšího mykologického rayonu (mykologické zahrady) chodil tehdy pilně na houby. Píše o tom ve sbírce »Duše mimosa« v básni: Vzpomínky — (z r. 1902):

Zřím vše, ty cesty známé do polí,
jak rozbíhaly se až k lesíku . . .
zřím nízký lesík, se mnou skoro rost,
zřím jeho ryzce, lišky, zelinky
a pociťuji znovu dávný strach . . . atd.

Jde o lesík zvaný Horka, na návrší u Ovčár. Vrchlický se častěji o něm (t. j. o Horce) ve svém díle zmiňuje. Horka je i mým rayonem, ale dnes (po 80 letech) rostou tam jen spoře zelinky, avšak žádné lišky ani ryzce. Zvláštní doklad z biologie hub — starý svým datem skoro 100 let! Podle prof. Smotlachy nastaly asi v lese Horka během 80—90 let změny ve stromech, s nimiž ryzce a lišky rostou v symbiose. Proto tyto houby přestaly růst. U lišek se mohlo podle něho uplatnit i mimořádné sucho r. 1947, které na mnohých místech lišky vyhubilo.

Bedřich Kočí:

Houbařství podporuje dosažení dlouhého věku

(Z dopisu býv. nakladatele B. Kočího, jenž 2. března 1953 dosáhl věku 84 let.)

Děkuji Vám srdečně za Vaše milé přání k mým narozeninám a souhlasím s Vámi, že houbaření skutečně prodlužuje život.

Ve druhém díle svých vzpomínek věnoval jsem delší stať archihoubaři p. prof. Smotlachovi, který je také takový nezmar.

Škoda, že jsem poslední 3 léta nemohl se dostati na Špičák, to byl moje loviště hub skoro po 40 let. Ale neztrácím naději, že se tam zase jednou dostanu a znovu si tam zahoubařím.

RNDr Věnceslav Šípek, náš dlouholetý referent junor a spolupracovník M. Sb. atd., univ. as., složil v červnu 1953 doktorát přír. věd. Gratulujeme.

h) Zprávy organisační, redakční a pod.

Všem odběratelům a čtenářům Myk. sb. (ČČSH).

ČMS a MÚ gratulují všem přátelum, kteří dostali diplomy referentské a za svou dosavadní spolupráci s ČMS, MÚ, M. sb. a za svou práci v mykologii a v houbách vůbec. Naše obory a výbory vědecký, výzkumný, sběrový, lesní atd. pracují samostatně a každý jednotlivec sám pro sebe, ovšem hledí při tom navázati spolupráci pokud možno s největším počtem místních spolupracovníků. Z obsahu časopisu poznali jste jistě hlavní naše pracovníky z různých oborů základní i praktické mykologie, hleďte je následovat a s nimi se spojit. Ustředí vám tuto práci usnadní. Ovšem nejlépe je spojení stálé s ústředím, kde každá vaše zpráva se ocení a uplatní. Všechny spolupracovníky a členy redakčního kruhu ČMS a M. sb. znovu žádáme o články, zprávy, pro časopis a pro Ročenku. Jistě každého překvapil první sešit ČČSH, co má

spolupracovníků. Příští sešity chtějí přinést články od každého našeho spolupracovníka, i který scházel letos nebo loni. Prosíme o články, zprávy pokud možno nejdříve. Urgujeme články, foto, návrhy, zprávy od: Ing. Bartoše, Bulíře, Fišera, Háska, Hollegchy, Honze, Kabele, Knejfla, Ing. Kubíka, Moravce, Dr Nečáska, Němce, Dr Picbauera, Richterové, Sobotky, Ing. Šafra, Šípka, Třísky, Vojíře atd. a sto dalších starých i nových spolupracovníků.

ČMS a MÚ velmi děkují všem, kteří jim usnadňují práci svými dary, neboť naše příspěvky nepostačují ani na korespondenci. Děkujeme také všem, kteří poslali poplatek za diplom a kteří platí zvýšený členský příspěvek.

Za výbor: Brunhofer, Kubík, Smotlacha.

Biotop. Redakce a podepsaný uvažují dlouho o tom, jak nahradit slovo biotop. Začal jsem již používati **růstiště** nebo **růstoviště**. Prvé je kratší, ale méně jazykově správné nežli druhé, které je delší. Jsou to slova nová, ale naše rostoucí kultura se jim nemůže vyhnouti. Které je vhodnější a správnější? Má někdo (na př. Piperatus) lepší návrh? Napište nám, jak byste slovo biotop nahradili a co říkáte návrhu. Slova naleziště a stanoviště nevystihují přesně pojem slova »biotop«. Smotlacha.

O březnovce — k níž prof. Smotlacha shromažďuje materiál od I. ročníku Myk. sbor., připravil jsem článek pro příští sešit. Bude tam i zpráva o nálezech březnovky v roce 1953, kdy březnovka hojně a na mnoha místech rostla. Kdo jste ji sbíral a ještě to redakci neoznámil, učiň tak brzo. Josef Pačes.

Diplomy referentské, znalecké a čestné byly vydány a ještě se vydávají vzhledem k dnešní význačné době a vzhledem k jubileu, které slavily a slaví ČMS, MÚ a M. sborník (XXX. ročník!). Vždyť dnešní práce jejich začala prvními přednáškami a výstavami prof. Smotlachy v duchu dneška vedenými již v r. 1907. Každý náš spolupracovník obdržel dva diplomy, t. j. (především referentský) a dále buď čestný nebo znalecký. Diplomy znalecké dostali spolupracovníci časopisu a pilní návštěvníci našich přednášek, škol, výstav atd. Diplomy čestné našich význačných odborů, vědeckého, výzkumného, redakčního atd. získali staří spolupracovníci, narození před r. 1888. Máme mezi sebou na sto spolupracovníků i přes 80 let a na 200 kolem 70 let. Ti pracují s námi 45, 40, 30, 20, 15 let. Máme ovšem potom sta mladších a dokonce dnes zakládáme odbory mládeže, jsouce ve spojení se školami a pionýry. Jako vrchol celé organisace spolupracovníků, jimž byly nebo budou vydány diplomy, je řada význačných pracovníků vědeckých, kteří často rovněž již 40 a 30 let s ČMS, MÚ a Myk. sb. spolupracují a je podporují. Jsou mezi nimi vysokošk. profesoři, akademici, ministři, zasloužilí spolupracovníci spřátelených národů polského, bulharského atd. Ty uvádíme, ale jen krátce jménem, neboť náš časopis nemá místa. Je přeplněn fakty a spolupracovníky. Jsou to: Balabánov, Baudyš, Brunhofer, Dolejší, Fingerland, Hanuš, Jenko, Klečka, Köcher, Macků, Machek, Marek, Miškovský, Nábělek, Němec, Obenberger, Orloš, Podpěra, Ryšavý, Sečanov, Smida, Vávra, Vejdovský. Nemnoho jmen, ale velmi významná.

Rež. poplatek za diplom a legitimaci ku sběru je Kčs 10,— a byl většinou referentů, znalců i čestných zapraven (ČMS nemá na to dosti žádných jiných prostředků). Zmínili jsme se vpředu o darech. Ty pocházejí právě od těchto našich spolupracovníků. Znovu jim ČMS, MÚ a M. Sb. děkují.

Legitimace k volnému sběru hub v lese, v parku, v poli, louce atd. vydá ČMS všem svým členům, odběratelům a zvláště všem svým referentům, kteří se o ně přihlásí. Těm, kteří zaplatili za diplom, bude vydána nejdříve a bez přihlášky, neboť vidíme, že jsou plně činní. Také za tuto legitimaci, poněvadž její vypravení je nákladné, žádá ČMS poplatek Kčs 10,— a samozřejmě že i za případný dar bude vděčná. Kdo potřebuješ legitimaci urychleně, napiš si o ni korespondenčním lístkem.

Voláme: Kdo můžeš, přispěj ČMS překonat finanční nesnáze!

Hlaváček, Kubík, Novák, Smotlacha, Vávra.

Každý referent pamatuje, že máš v srpnu získat a hned hlásit 3 členy (odběratele) a každý člen aspoň 1.

O články, zprávy, foto atd. jsou žádání dále, kdo ještě neposlali: Benada, Ing. Benda, Beneš, Bertha, Borovička, Cink, Čábera, Čacký, Čejka, Červený Demel, Drobník, Dvořáková, Eberle, Ing. Fejlek, Francl, Hanzlík, Hásík, Helmer, Herčík, Dr Hlaváček, Hnát, Hlůza, Ing. Hoelcl, Hofman, Chytil, Dr Jágr, Jakoubek, Ing. Jenko, Jeřábek, Dr Kaupa, Knoflíček, arch. Kocourek, Dr Kotrouš, Ing. Kovařík, Krejčí, Dr Kurz, Langer, Macek, Margold, Mašek, Matějů, Novák, Pacák, JUC Pavlousek, Peterka, Pilný, Pišvejc, Plánský, Procházka, Semeráková, Sezima, Soukup, Stallich, Dr Steinbrenner, Strejček, Svatošová, Svoboda, Šafrová, arch. Šantrůček, Šilhová, Šmolík, Šťastný, Ing. Štěpánek, Trojna, Ing. rban, Velecký, Vlach, Ing. Vlk, Vodička, Vtelenská, Vyhnálek, Vymazalová, Zíma, Zahradník, Žáček a j.

Mykologický sborník (Časopis čs. houbařů) slaví r. 1953 své jubileum — neboť vstoupil do XXX. ročníku. Pošlete všichni již dnes své práce, aby byl výběr.
Prof. Ing. K. Brunhofer, Dr. Rob. Vávra.

Výzkumný odbor ČMS (MÚ) čítající na 2000 členů, jest nyní v létě v plné činnosti. Do Ústřední bezpl. houb. poradny ČMS (Mykol. ústavu) založené r. 1909 prof. Smotlachou a od té doby jím vedené, je jí donášeno a posíláno mnoho hub a jsou posílány i zprávy o sběru významějších druhů hub. Také na pond. předn. cyklus ČMS přichází od května počínaje 60—75 druhů hub, takže ani všechny nekolují. Po přečtení těchto řádků každý pošli svoji zprávu nebo článek.
Redakce.

Na venkově: Učím lidi sbírat houby, upravuji je také a dávám ochutnávat. Dá to velkou práci, než je přesvědčím a než je ke sběru nových hub povzbudím, ale pak jsem spokojena a oni též.
Božena Berková.

O názvosloví praktického houbaře, jak jsem svého času naznačil, spatře článek příště.
Jaroslav Sobotka.

Mykol. sborník nalezl jsem jako Popelku v nádr. prodejně. Celý jsem jej se zájmem pročetl. Velice se mi zalíbil. Stal jsem se jeho odběratelem a vyžádal jsem i staré ročníky a všechnu literaturu, kterou ČMS a MÚ ještě mají. Stal jsem se členem veliké houbařské rodiny.
Adam Kaleta.

Vesele o houbách. Je starý můj návrh pro Myk. sborník.
Jan Poláček.

Jáchymov. Sbírám houby od mládí (podle babičky!) a učím je znát náš lid. Smotlachův Atlas prosím ještě jednou. Starý půjčuji.
Fr. Řehka.

Rozsochatec. Pro rok 1953 jsem si naplánoval instalaci dřevěné skříňky na frekventovaném místě v obci, kde budu vystavovat právě rostoucí druhy hub se stručným popisem výskytu, hodnoty s charakteristickými poznávacími znaky.
Bedřich Straka.

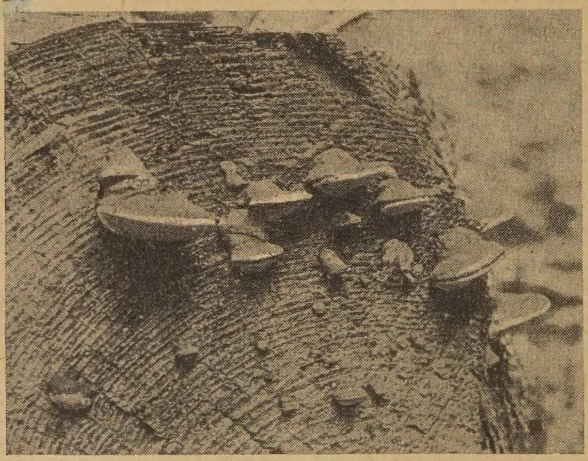
Pozorování o strmělce obrovské. Cl. geotropa (Bull.) sdělím příště.
Ing. Vladimír Štěpán.

O sušení hub infračervenými zářiči jsem v ČMS již přednášel a v Myk. sb. i psal. R. 1952 navrhl jsem min. potravinářského průmyslu i výstavku sušárny s infračervenými zářiči.
Docent Ing. Dr Zdeněk Ryska.

O četných druzích rodu Taphrina Fr. napsal jsem pro M. sb. podrobné sdělení. Přijde na řadu v příštích sešitech.
Svatopluk Šebek.

Další obrazy, které redakce obdivuje, pošlu a adresu sdělím v srpnu 1953.
Ant. Honz.

Bílé, žampionům velmi podobné kukmáky, okázalé, sbíral jsem 2. V. v Kobylisích v zahrádkách ve skleníku. Prof. Smotlacha dávno osobně zkusil, že jsou jedlé a chutné (dříve byl pokládán za jedovatý).
Vojtěch Peršt.



Obr. 16. Troudník (troudnatec) růžový — Fomes roseus (Alb. et. Schw.) Fr. na mrtvém smrku v Parku Narodowym w Bialowiczy (Bělostok). Je to celkem vzácnější houba, rostoucí u nás místy v horách a na Slovensku. Také v Polsku je vzácná. Na naší výstavě byla jen dvakráte. Fotografoval a obraz zaslal Ing. H. Orloš (Varšava).

7. **Přírodní a biologický** je pokračováním a doplňkem odboru výzkumného. Zabývají se studiem celé přírody a jejími vztahy k houbám a naopak (dialektika přírody). Zabývá se i sociologií hub a přírody vůbec. Sleduje i houby mikroorganické, bakterie a houby nižší vůbec.

8. **Pěstitelský** zabývá se pěstěním hub, a to nejen žampionů, nýbrž i mnoha druhů ostatních. Snaží se připěstovávat houby v lese, na louce a na sadě. Zabývá se i pěstováním námele. Dnes řeší i otázku pěstování chorošů k účelům speciálním, speciálním.

9. **Ochranný, lesní.** Všichni členové ČMS a MŮ a odběratelé M. sb. jsou zároveň členy těchto odborů. Ochranný chrání houby, přírodu, les. Lesní chrání les. Každý z našich význačných výzkumníků má svůj les, který zkoumá. O tom podává každoročně dvakráte zprávu.

10. **Odbor poradenský.** Vede a pomáhá Ústř. poradně, Praha III, Karmelitská 14, avšak i v řadě poraden pobočných. Ty existují nejen v Praze, nýbrž v celé ČSR, neboť většina našich referentů a znalců hub má své poradny. Poradenský odbor pracuje zejména také na výstavách a při přednáškách, kam zájemci nosí houby, aby byly vystaveny, vysvětleny, ale zároveň jim určeny.

11. **Rekreační, oddechový, zdravotní, turistický, sportovní.** Houbařství, sloužící vědě i spíži, je zároveň nejlepší rekreací, výborným tělocvikem a velmi účelnou turistikou. Je to přírodní sport.

12. **Místní, krajové, oblastní, okresní a pod.** seskupují význačné pracovníky z určitých oblastí a míst. Tak máme odbor slovenský, bratislavský, brněnský, královéhradecký, plzeňský atd. Příslušníci těchto odborů mohou konat společné podniky a tvořit event. odbočky. Tak na př. v Hradci Kr. existuje odbočka krajská, odbočka okresní (pro Velký Hradec) včetně na př. Dohalic, Čerekvice a tři odbočky hradecké. To je ovšem proto, že zde pracuje předseda ČMS, MŮ a vedoucí Myk. sborníku Sm. a že zde od r. 1907 koná své přednášky, výstavy, vycházky na houby a činnost poradenskou.

Každý náš člen a referent je členem, t. j. pracovníkem několika odborů. Některé naše odbory jsou všeobecné, v nichž má pracovat každý. Jsou to: výzkumný, sběrový (praktický), přírodní (biologický), ochranný, lesní a rekreační. Odbory výběrové jsou: vědecký, přednáškový, redakční, lékařský, školský a pod. Členové školského odboru mají povinnost pracovat také pro šíření znalostí hub v mládeži. To žádáme od všech referentů vůbec. Staří pracovníci od r. 1907—1921 atd. odcházejí. Umřelo nám sta vynikajících pracovníků, českých a slovenských mykologů a umírají neustále, vždyť máme přes více než 300 referentů starých 70, 80, ba i 90 let. To jsou naši referenti čestní. Za ně potřebujeme náhradu v mládeži. Obracíme se proto na rodiče, školy a Svaz mládeže (pionýry). To musí činit každý z našich referentů, kterému jde o rozšíření znalosti a sběru hub u nás, o zabrání otravám, o plné využití hub v kuchyni, průmyslu, člověka i pro domácí zvířata. Všude houbaře z měst i vesnic. Houby mají všude pro každého svou cenu. Všichni, kdo jen trochu pracujete, pište! Každý referent získej nejméně 3 členy, každý člen aspoň 1.

ČMS, MŮ a Myk. sborník jsou v plné činnosti. Ovšem potřebují k tomu nutně prostředky. Proto děkuji všem, kdo zaplatili členské příspěvky, činící v nové měně Kčs 7,—, předplatné na časopis, jež činí v nové měně 20,— Kčs (časopis má nyní cennou přílohu) a přispěli na diplomy referenta, znalce hub nebo čestného člena výboru v nové měně po 10 Kčs. Diplom čestného znalce výboru obdrží každý, kdo se narodil před rokem 1888, a pokud nám to ovšem sdělil. (Může tak učiniti dodatečně). Zvláště nám pomohly dary uznalých našich referentů. Ty usnadnili naši práci od konce r. 1952 do května 1953. Z darů bylo i několik à 500 Kčs, mnoho v menších částkách. I za menší příspěvky děkujeme. Vždyť naše příspěvky a předplatné za časopis jsou malé a nepostačují na všechnu naši činnost. Dnes jsme však v tísni, nemáme dostatek prostředků ani na korespondenci, nerci-li na platy zaměstnanců (většina pracuje zdarma nebo skoro zdarma). Ani na běžné účty a na odpovědi z bezplatné poradny nemáme (prosíme přikládat správně frankované lístky nebo obálky). Proto prosíme všechny členy, odběratele časopisu a referenty, aby nám pokud možno co nejdříve zaplatili. Ovšem, kdo nemůže, tomu poshovíme. Nikdo časopis nevypovídej, nevracej! 2. **Všichni čtenáři Mykologického sborníku jsou spokojeni, že tento časopis opět vychází,** ale je třeba jej udržet. Je to list svých čtenářů, odběratelů a referentů, neboť každý čtenář odběratel a samozřejmě každý referent je i jeho spolupracovníkem. Dochází nás sta dopisů, na něž nemůžeme odpovídat nejen proto, že předseda ČMS a vedoucí redaktor časopisu nemá volného času, nýbrž i proto, že dnes není dosti peněz na poštovné. Proto je toto naše sdělení zároveň díkem všem — a bylo jich mnoho — kteří nám poslali svoje články, kresby, fotografie, zprávy a různá důležitá sdělení, dále těm, kteří nám posílají houby do poradny atd. Všechna tato nadšená, dobrovolná a velmi cenná činnost se uplatní postupně v časopise, ve Smotlachových Atlasech a v knihách, které chystáme. Zejména děkujeme všem, kteří jsou obsaženi v tomto sešitě, avšak sta jich čeká napříště a zejména na Ročenku. Kdo jsi ještě nenapsal, pošli co nejdříve. Obsahově původní a vynikající práce mají samozřejmě přednost. Vždyť dnešní práce jejich začala prvními přednáškami a výstavami prof. Smotlachy v duchu dneška vedenými již r. 1907.

Činnost ČMS a MŮ z r. 1953 v ústředí v Praze je známá ze tří plakátů: **„Březen — První jarní houby"**, duben, květen **„Jarní houby"** (ochrana lesa a ovocných sadů) a **„První letní houby"** (červen, červenec). Tradiční pond. přednášky původně

(od r. 1909) Smotlachovy, ohlášené na těchto plakátech, měly 60 přednášek a 20 přednašečů: E. Borovský, O. Dvořák, Zd. Frič, Dr Hlaváček, J. Javůrek, R. Kovanda, A. Krištof, prof. Němec, V. Novák, prof. Obenberger, Jar. Pavlousek, Dr Pulchart, Ing. Rón, Dr Smotlacha, Ing. Smotlacha, Dr Staněk, M. Tilschová-Ulehlová, Dr Tvrdoň, Dr Vávra, R. Vtelenská, Dr Žofka. ČMS jim všem děkuje, želíc náhlého úmrtí svého nadšeného spolupracovníka, Ing. Róna (květen 1953). Většina zde uvedených přednášela i v úterních přednáškách vin. odbočky (Slezská 4), v odborných školách ČMS v Praze a na Kladně (trvají od zač. r. 1953). Pražská odborná škola zahájila právě nový semestr a koná se vždy v úterý od ½19—20 hod. v místnostech vin. odbočky, Slezská 4. V srpnu prázdniny; v září bude na výstavě. Hlaste se!

V Č. Kamenici a Kam. Šenově měl prof. Smotlacha v úterý 16. VI. 1953 tři přednášky (jednu v Č. K. pro žactvo střední školy), velmi četně navštívené. Zájem byl veliký. Na každé bylo 10—15 dotazů. Na všech byl na př. dotaz, proč hříbek neroste, když jej ráno v lese nalezneme a ponecháme. A když se náš časopis tím r. 1952 podrobněji zabýval, bylo mu to vytýkáno jako věc zbytečná. Pořadatelem v Č. K. byl závodní klub ROH — TOS v Č. K., kde působí i náš vynikající spolupracovník J. Poláček. V K. Š. je jeden z nejstarších a nejúspěšnějších spolupracovníků, Arnošt Jech, který zajistil veliký prospěch Sm. zájezdu. Pořadatelem přednášky v Kam. Šenově byl závodní klub ROH „Borské sklo". Ten pořídil originální plakát a daroval prof. Sm. krásnou vázu. Všude utvořeny houbařské kroužky.

3. **Všechny odběratele prosíme,** aby nám zaplatili předplatné na Mykologický sborník, neboť nutné potřebujeme uhradit vše, co je s ním spojeno. Poněvadž bude k němu připojena příloha, je předplatné na něj nyní Kčs 20,—; pošlete předplatné přiloženou složenkou, kdo nemůžeš najednou, pošli na dvakrát. Kdo máš předplaceno ve staré ceně Kčs 85 (75), pošli laskavě příslušný doplatek 1,50 až 2,50 Kčs, kdo nemůžeš zaplatit a doplatit, odlož předplatné, až Ti to bude možno.

4. **Nikdo nevracej, předplatné nevypovídej! Nepoškozuj!** Výpověď neplatí, neboť jak na obálce časopisu je uvedeno, musí být výpověď časopisu dána předem. Dnes již je pro každého časopis objednán a musí se tisk za něj a za papír zaplatit. Naopak prosíme všechny spolupracovníky, kterým záleží na prospěchu naší práce, a na tom, aby znalost hub u našeho lidu se zvětšila, aby nám sjednali nové odběratele. Kdo dluhuješ za diplom (10 Kčs) a za legitimaci do lesa (10 Kčs), pošli složenkou.

5. **Každý sjednej aspoň 3 nové odběratele** ve svém okolí. Počítáme s tím, že každý náš člen, odběratel a zvláště referent nejen v Praze, nýbrž i všude jinde utvoří kolem sebe, pokud tak ještě neučinil, houbařský kroužek, a to případně i z mládeže, s nímž bude v malém podnikat práci, kterou ČMS, MÚ a Myk. sborník konají v ústředí v Praze. Staňte se — kdo ještě nejste — učiteli hub našeho lidu.

6. **Naši čtenáři, členové klubů ROH** utvoří zde houbařské kroužky a zajistí tam objednávku Myk. sborníku. Stejně zajistí ji — kdo můžeš — ve školách, v místních Osvět. besedách (tam se rovněž každý přihlas k práci).

7. **Přednášky a výstavy předsedy ČMS.** Prof. Smotlacha je žádán dnes na mnoha místech v ČSR na přednášky, kursy a výstavy. Jednají s ním většinou místní, obvodové nebo újezdní Osvět. besedy. Kdo bys chtěl, aby také u vás Smotlacha mohl přednášet nebo uspořádat výstavu, sjednej to napřed s Osvět. besedou. Také pro ROH, kluby a školy koná prof. Smotlacha letos přednášky, výstavy, vycházky. Čas k tomu je srpen, září, říjen, listopad.

V Teplicích uspořádala Osv. beseda (25. IV. 1953) Smotlachovu velmi úspěšnou přednášku za veliké účasti obecenstva. Při vstupném 2—3 Kčs byl i veliký úspěch pokladní.

8. **ČMS, MÚ, Mykologickému sborníku** dochází měsíčně stovky dopisů, zásilek atd. Předseda Sm. prosí o omluvu, že nemůže všem odpovídat, neboť nestačí časem ani poštovným. Všem děkuje. Nejdůležitější dopisy zodpovídá ihned. Zdrží-li se odpověď, urgujte koresp. lístkem. Urgujte i staré dopisy. Jsme zahrnuti prací.

10. **Další čísla (sešity) Myk. sb.** budou bohatá cennými pracemi: Prof. Baudyš, Ing. Orloš (Varšava), R. Kovanda atd. Ještě potřebujeme další. Všichni pošlete do 10 dnů!

12. **Poradny v létě.** Pražská ústřední poradna v srpnu je činná jen pro houby donesené v pondělí. Jinak je přeložena do poradny filiální: Hradec Kr. Kopec sv. Jana (Zámeček č. 7), kam se v srpnu houby posílají z celé ČSR. V září vše normální. Pražská poradna pracuje mimo srpen celotýdně. V četných místech ČSR fungují stálé speciální naše poradny.

Výstava hub Na září a říjen chystáme celostátní tradiční (od r. 1912) výstavu hub v Praze v technice. Na konec srpna (20.—30.) tradiční (od r. 1907) krajskou výstavu v Hradci Kr. A mnoho výstav všude v ČSR. Všichni pomozte! V Hradci a v Praze bude o výstavách přednášet prof. Sm.

Vydavatel: Čs. mykologická společnost v Praze III, Karmelitská 14 tel. 673-80. Vedením redakce pověřen Dr F. Smotlacha. Redakce a administrace tamže. — Tisknou Středočeské tiskárny, n. p., závod 01, Praha II, Hálkova 2. — Povoleno MIO 26.582/47/TO ze dne 30. září 1947. — Novin. sazba povolena řed. pošt v Praze. — Dohlédací pošt. úřad: Praha 8. Za články odborné si odpovídá každý sám. Rukopisy se nevracejí. Předplatné 20 Kčs, do ciziny 35 Kčs. Jednotlivá čísla (sešity) 5 Kčs, dvojčíslo 10 Kčs. — Odběr listu lze přerušiti jen včasnou výpovědí, t. j. před konečným sešitem ročníku (čili do měsíce po vyjití předposledního sešitu 4). Všechna autorská práva vyhrazena. Nutno citovat. Číslo 1.—4., sešit 1.—2. str. 1—64 s příl.. vyšlo 20. VII. 1953.